



Universidade de Aveiro Departamento de Química  
Ano 2010

**Patrícia Cláudia  
Cardoso Teixeira  
Freitas da Naia Barros**

**O PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS OVOS  
MOLES DE AVEIRO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
PROTEGIDA**





**Patrícia Cláudia  
Cardoso Teixeira  
Freitas da Naia Barros**

**O PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS OVOS  
MOLES DE AVEIRO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
PROTEGIDA**

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Bioquímica – especialidade em Bioquímica Alimentar, realizada sob a orientação científica do Doutor Manuel António Coimbra Rodrigues da Silva, Professor associado com agregação do Departamento de Química da Universidade de Aveiro



Dedico este trabalho aos produtores dos Ovos Moles de Aveiro



## **o júri**

presidente

**Prof. Doutor Francisco Manuel Lemos Amado**

Professor Associado do Departamento de Química da Universidade de Aveiro

**Prof. Doutora Ivonne Delgadillo**

Professora Associada com agregação do Departamento de Química da Universidade de Aveiro

**Prof. Doutor Manuel António Coimbra Rodrigues da Silva**

Professor Associado com agregação do Departamento de Química da Universidade de Aveiro

**Prof. Doutora Sónia Alexandra Leite Velho Mendo Barroso**

Professora Auxiliar do Departamento de Biologia da Universidade de Aveiro

**Eng. Ana Paula Holbeche Fino Correia Soeiro**

Secretária geral da QUALIFICA – Associação Nacional de Municípios e de Produtores para a Valorização e Qualificação de Produtos Tradicionais Portugueses





## **agradecimentos**

Ao Professor Doutor Manuel António Coimbra pela visão e entusiasmo com que tratou esta área até então inexplorada, pelo meu acolhimento no projecto inicial, pela disponibilidade em partilhar os seus conhecimentos e experiência, pelo entusiasmo com que sempre apoiou e continua apoiar este projecto. Pela orientação nesta dissertação, com o rigor científico, a pertinência das suas observações, a generosidade do diálogo, a revisão crítica que fez do texto e a forma disponível os quais foram fundamentais na competente orientação deste meu trabalho.

Ao Dr. José Francisco que comigo partilhou este longo caminho, a sua ajuda incondicional, com os conhecimentos que me tem transmitido e ajudou a adquirir durante todo o meu percurso profissional, numa partilha generosa da sua experiência e num desafio constante de disponibilidade. Foi um contributo essencial, para o meu desenvolvimento. Agradeço acima de tudo a grande amizade que ao longo dos anos partilha comigo.

À Sra. Eng<sup>a</sup>. Ana Soeiro na avaliação do processo e pela própria exigência que gerou o trabalho produzido com o saber cúmplice nestas áreas numa partilha generosa da sua tão larga experiência e dedicação, expresse o meu profundo agradecimento pelo apoio e amizade que nunca deixou de me oferecer.

À APOMA pela compreensão com que atenderam sempre os meus pedidos desde a primeira hora souberam acolher o meu projecto. Aos produtores possuidores do "saber fazer" pela partilha de conhecimentos ao longo do meu estudo o que facilitou as condições logísticas para a realização de uma parte significativa do meu trabalho.

Aos Prof. Doutores Sónia Mendo, Sílvia Rocha. Helena Alveolos, António Barros e Ivonne Delgadillo que fizeram parte do estudo de caracterização do produto, pela disponibilidade e pelos conhecimentos científicos que me transmitiram.

Aos colegas de Laboratório de então que contribuíram com o apoio e incentivo.

Porque o sucesso depende de uma sólida base emocional, é inevitável reconhecer os amigos e familiares que me acompanharam ao longo destes anos, em todos os momentos que serviram de estímulo de forma a superar as situações mais difíceis, dando-me sempre a força que me faltava. Todos eles sabem como são importantes para mim.

Ao meu Pai e à minha Mãe de quem sempre aguardo o consentimento final e o olhar terno sobre mim. A eles devo tudo o que alcancei, tudo o que sou hoje.

Ao António para quem nunca encontro as palavras justas para exprimir o meu agradecimento e acima de tudo o seu amor.



## palavras-chave

Ovos Moles de Aveiro, qualificação, produto tradicional, Indicação Geográfica Protegida, certificação, origem geográfica, Caderno de Especificações, segurança alimentar.

## resumo

Os produtos tradicionais possuem características únicas, diferenciadoras, ligadas à sua região de origem e ao saber fazer, que são determinantes para as suas qualidades intrínsecas e notoriedade. O Regulamento (CE) n.º 510/2006 prevê a protecção comunitária das denominações dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios que têm uma relação estreita com a sua região geográfica de produção. Dependendo das especificidades dos produtos e da sua ligação à origem, os nomes dos produtos tradicionais podem ser reconhecidos como Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP). Em alternativa ao reconhecimento dos nomes, os produtos propriamente ditos podem ser reconhecidos como Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

O presente trabalho descreve a implementação do sistema de qualificação de Ovos Moles de Aveiro como IGP.

No processo de qualificação do nome “Ovos Moles de Aveiro” como IGP foi necessário elaborar o Caderno de Especificações para aprovação a nível nacional e da União Europeia. O Caderno de Especificações define e qualifica o produto. Este documento é também o instrumento legal que serve de base à verificação da conformidade do produto beneficiado pela IGP pelo Organismo de Certificação (OC). Para a certificação é ainda necessária a elaboração de um Plano de Controlo. No caso do nome Ovos Moles de Aveiro, este plano, onde constam as acções de controlo e certificação a executar pelo OC, foi proposto pelo agrupamento de produtores (APOMA - Associação dos Produtores dos Ovos Moles de Aveiro) e foi objecto de estudo na presente dissertação.

Tal como a maioria dos produtos tradicionais, os Ovos Moles de Aveiro nunca tinham sido estudados utilizando uma metodologia científica. Por isso, este trabalho inicia-se com a caracterização a nível químico, nutricional, microbiológico e sensorial dos Ovos Moles de Aveiro nas suas diferentes formas de apresentação.

Antes de ser dado início ao processo de controlo necessário para a certificação do produto, a APOMA faz uma auditoria prévia a cada um dos produtores, verificando se os requisitos gerais de acesso ao uso da IGP, constantes no Caderno de Especificações, estão a ser cumpridos. Tendo em conta a auditoria prévia na sua globalidade, verificou-se que a quase totalidade dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP foram cumpridos. As duas não conformidades detectadas foram a utilização de gema de ovos não provenientes da região delimitada (20%) e o não cumprimento do prazo de validade (17%). Em termos de produção existiu um cumprimento integral. Ultrapassadas as referidas não conformidades, estes produtores foram autorizados pela APOMA a beneficiar do uso da IGP, pelo que solicitaram o serviço de controlo do seu produto ao OC.

Na primeira inspecção efectuada pelo OC, as não conformidades incidiram nas matérias-primas (37%), no mapa de produção (21%) e na produção (16%). Feitas as correcções, os produtores de ovos moles passaram a poder legalmente utilizar a Indicação Geográfica Protegida “Ovos moles de Aveiro”, decorrendo as inspecções seguintes de acordo com a produção mensal do produto.

Em conclusão, um dos pilares de sucesso deste processo de qualificação de Aveiro como IGP para “ovos moles” foi a interligação do conhecimento científico com o saber fazer da tradição. Este conhecimento permitiu tomar decisões objectivas na produção que se revelaram determinantes para a melhoria da qualidade e segurança alimentar dos Ovos Moles de Aveiro e de toda a fileira produtiva, inspirando o processo de qualificação de outros produtos tradicionais.

## keywords

Ovos Moles de Aveiro, qualification, traditional product, Protected Geographical Indication, certification, designation of origin, Product Specification, food safety

## abstract

Traditional products have distinctive characteristics, which are related to their region of origin and *savoir faire*. These are characteristics of paramount importance for their quality and character. Council Regulation (EC) nr. 510/2006 envisages community protection for agricultural products and foodstuffs designations related with their geographical region. Based on their specificities and association with the geographical origin, the names of traditional products can be recognized as having Protected Designation of Origin (PDO) or Protected Geographical Indication (PGI). Alternatively to the recognition of name, the products can be recognized as Traditional Guaranteed (TSG).

This work describes the implementation of the qualification system of Ovos Moles de Aveiro as PGI.

In the course of qualifying the name "Ovos Moles de Aveiro" as PGI it was required the development of the Product Specification guide-book for approval at the national and European Union levels. The Product Specification guide-book defines, describes, and qualifies the product characteristics. This document is also a legal basis for the Product Certification Body (PCB) to observe the conformity of the PGI. Furthermore, for certification purposes, it was also required to prepare a Control Plan. In the current case of the Ovos Moles de Aveiro, this plan, including the inspection to be performed by the PCB, was proposed by the producers group (APOMA - Association of Producers of Ovos Moles de Aveiro) and was one of the objects of study in this work.

As for most of the traditional products, the Ovos Moles had never been studied using a scientific methodology. Therefore, this work begins with the characterization of the chemical, nutritional, microbiological and sensory profiles of Ovos Moles produced in Aveiro using different forms of commercialization.

Before initiating the monitoring process necessary to certify the product, a preliminary audit by APOMA to each one of the producers was done, assuring that the general requirements for accessing the use of the PGI, as stated in the Product Specification guide-book, have been met. Given the preliminary audit, it was found that almost all the general requirements for access to the use of the PGI were fulfilled. The two main non-conformities identified were the use of egg yolk from outside the delimited region (20%) and the shelf life period (17%). However, concerning the production, a full conformity was observed. As soon as these nonconformities were overcome, the producers were endorsed by the APOMA benefit of using the PGI, and request the monitoring service of their product to the PCB.

During the first PCB inspection, the noncompliances focused on raw materials (37%), the production map (21%), and manufacturing (16%). Following the mandatory corrections, the producers of Ovos Moles de Aveiro were able to legally use the Protected Geographical Indication. Upcoming inspections have into account the product monthly production.

In conclusion, one of the main issues for the success of the qualification process of Aveiro as PGI to “Ovos Moles” was the close combination of the scientific knowledge with the tradition expertise. This allowed undertaking objective decisions concerning the production that proved to be crucial for the improvement of food quality and safety of Ovos Moles de Aveiro. In addition, it benefited the whole production chain, allowing the use of this methodology for the qualification process of other traditional products.

*O*s produtos alimentares tradicionais são um testemunho da memória, um valor que emerge do saber empírico, apurado pelo engenho, consagrado pelos laços afectivos que nos ligam às nossas origens; uma referência às nossas raízes mais sólidas e uma convocatória aos sentimentos que nutrimos pelos símbolos distintivos da nossa singularidade.

*De facto, os nossos antepassados foram apurando saberes, afirmando sabores, cuidando de manter reserva nos pormenores, dos segredos milenares que ciosamente foram passando de geração em geração até chegarem aos nossos dias.*

*Ana Soeiro*



*O*s Ovos Moles de Aveiro são o resultado perfeito da interacção do Homem com o meio socioeconómico e demonstra a espantosa capacidade do Homem construir a História

*José Francisco Silva*





ACC - Análise Canónica de Correlação  
APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro  
ASAE – Autoridade Segurança Alimentar e Económica  
CAE – Classificação de Actividades Económicas  
CE – Comissão Europeia  
CV1 - 1ª Variável Canónica  
CV2 - 2ª Variável Canónica  
DGV – Direcção Geral de Veterinária  
DO - Denominação de Origem  
DOP - Denominação de Origem Protegida  
DR – Diário da República  
DRABL - Direcção Regional da Agricultura da Beira Litoral  
DRAPC - Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro  
ET - Especialidade Tradicional  
ETG - Especialidade Tradicional Garantida  
FIFO - First In First Out  
FT-IR - Espectroscopia de Infravermelho com Transformadas de Fourier  
GC – MS - Cromatografia em fase gasosa acoplada à espectrometria de massa  
GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas  
HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points  
IDRHa – Instituto Desenvolvimento e Hidráulica  
IG - Indicação Geográfica  
IGP - Indicação Geográfica Protegida  
IPAC- Instituto Português de Acreditação  
JOUE - Jornal Oficial da União Europeia  
OC - Organismo de Certificação  
OMA - Ovos Moles de Aveiro  
OMC - Organização Mundial de Comércio  
OPC – Organismo Privado de Controlo  
PC – Componente Principal  
PME – Pequena e Média Empresa  
SPME - Micro-extracção em fase sólida



<b>CAPÍTULO I INTRODUÇÃO .....</b>	<b>1</b>
I.1. ENQUADRAMENTO DA DISSERTAÇÃO .....	3
I.2. INTERESSE INSTITUCIONAL E ACADÉMICO .....	4
I.3. OBJECTIVOS DA DISSERTAÇÃO .....	5
I.4. ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO .....	6
 <b>CAPÍTULO II FUNDAMENTOS TEÓRICOS .....</b>	<b>9</b>
<b>II.1. ENQUADRAMENTO AOS PRODUTOS TRADICIONAIS .....</b>	<b>11</b>
II.1.1. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO DO PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS NOMES DE PRODUTOS TRADICIONAIS.....	11
II.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS TRADICIONAIS COM DENOMINAÇÕES DE ORIGEM OU COM INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS	12
II.1.3. IMPORTÂNCIA DA VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS.....	13
II.1.4. CARACTERIZAÇÃO GERAL DOS PRODUTOS TRADICIONAIS.....	14
II.1.4.1. Definições de produtos tradicionais .....	14
II.1.4.2. Dados históricos dos produtos em Portugal.....	15
<b>II.2. A VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS TRADICIONAIS.....</b>	<b>16</b>
II.2.1. INSTRUMENTOS PARA A VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS OU GÉNEROS ALIMENTÍCIOS .....	16
II.2.2. O ESPÍRITO DOS REGULAMENTOS .....	18
II.2.3. PROTECÇÃO E CONSEQUÊNCIAS JURÍDICAS DO REGISTO .....	20
<b>II.3. CARACTERIZAÇÃO DO SECTOR DE ACTIVIDADE E MERCADO .....</b>	<b>21</b>
II.3.1. EVOLUÇÃO DO SECTOR.....	22
II.3.2. EVOLUÇÃO DO MERCADO .....	23
II.3.3. INTERNACIONALIZAÇÃO .....	23
 <b>CAPÍTULO III DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO - IGP</b>	<b>25</b>
<b>A GÉNESE DO PROJECTO .....</b>	<b>27</b>
<b>III.1. ESTUDOS PRELIMINARES DE CARACTERIZAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO .....</b>	<b>28</b>
III.1.1. OBJECTIVOS .....	28
III.1.2. DESCRIÇÃO DOS ESTUDOS.....	30
III.1.2.1. Caracterização do produto .....	30
III.1.3. METODOLOGIA .....	31
III.1.3.1. Caracterização do produto .....	31
III.1.3.2. Análise da massa de ovos moles por um painel de provadores .....	32
III.1.3.3. Análises químicas da massa de Ovos Moles.....	32
III.1.3.4. Análise Canónica de Correlação entre as análises químicas e o painel de provadores .....	33
III.1.3.5. Análises por Espectroscopia de Infravermelho com Transformadas de Fourier (FT-IR) da massa de Ovos Moles.	34
III.1.3.6. Análises microbiológicas da massa de ovos moles.....	37
<b>III.2. CARACTERIZAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO .....</b>	<b>38</b>
III.2.1. A PROVA DE ORIGEM.....	38
III.2.2. CARACTERÍSTICAS DOS OVOS MOLES DE AVEIRO.....	39
III.2.2.1. Definição.....	39
III.2.2.2. Principais características dos Ovos Moles de Aveiro .....	40
Características Físicas e sensoriais .....	40
Características Químicas .....	43
Características Microbiológicas.....	44
III.2.3. CARACTERÍSTICAS DAS MATÉRIAS-PRIMAS .....	45

III.2.3.1. Características físicas da hóstia.....	45
III.2.4. MODO DE PRODUÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO .....	48
III.2.4.1. Fluxograma.....	48
III.2.4.2. Modo de Produção .....	49
III.2.5.FORMAS DE APRESENTAÇÃO .....	54
III.2.5.1. Conservação do produto .....	55
III.2.5.2. Comercialização do produto.....	55
III.2.6. ROTULAGEM .....	58
III.2.6.1. A marca de certificação .....	59
III.2.6.2. A rastreabilidade .....	59
<b>III.3. QUALIFICAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO .....</b>	<b>63</b>
III.3.1. O PROCESSO DE PROTECÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO .....	63
III.3.1.1. A Instrução do Processo.....	63
III.3.1.2. O Pedido de Protecção .....	64
III.3.2. O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES.....	69
III.3.3. O PAPEL DA APOMA .....	70
III.3.3.1. Formação.....	71
<b>III.4. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE “CERTIFICAÇÃO” DOS OVOS MOLES DE AVEIRO.....</b>	<b>74</b>
III.4.1. REQUISITOS GERAIS DE ACESSO AO USO DA IGP.....	74
III.4.2. AUDITORIA PRÉVIA .....	75
III.4.3. PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES .....	81
III.4.3.1. O reconhecimento do Organismo de certificação .....	81
III.4.3.2. O Plano de Controlo.....	85
III.4.4. RESULTADOS E DISCUSSÃO DA IMPLEMENTAÇÃO DO PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	92
III.4.4.1. Auditoria Prévia.....	92
III.4.4.2. Processo de Certificação do produto .....	95
III.4.4.3. Sanções.....	104
<b>CAPITULO IV CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS FUTURAS.....</b>	<b>107</b>
<b>IV.1. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>109</b>
<b>IV.2. PERSPECTIVAS FUTURAS .....</b>	<b>112</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>115</b>
Anexo I - CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS E DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O Nº 1 DO ARTIGO 1º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 510/2006 DO CONSELHO .....	117
Anexo II - CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS E DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O Nº 1 DO ARTIGO 1º DO REGULAMENTO (CEE) Nº 509/2006 DO CONSELHO .....	118
Anexo III – ENQUADRAMENTO LEGAL DO SECTOR DE ACTIVIDADE.....	119
Anexo IV – FICHA DE PROVA DOS OVOS MOLES DE AVEIRO .....	121
Anexo V - PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES DE OVOS E DE HÓSTIA.....	122
Anexo VI - PEDIDO DE REGISTO DE DOP/ IGP.....	124
Anexo VII - CONSULTA PRÉVIA DE CERTIFICAÇÃO .....	126
<b>GLOSSÁRIO .....</b>	<b>128</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>129</b>
LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA DO SECTOR .....	129
PROTECÇÃO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DENOMINAÇÕES DE ORIGEM .....	129
RECONHECIMENTO DE ETGs - ESPECIALIDADES TRADICIONAIS GARANTIDAS.....	129
AGRICULTURA BIOLÓGICA .....	129
LEGISLAÇÃO NACIONAL SOBRE O SECTOR .....	130
SITES CONSULTADOS .....	131
REVISTAS E LIVROS.....	131
RELATÓRIOS.....	131

FIGURA 1: A) PROECÇÃO DOS PROVADORES EM FUNÇÃO DAS ANÁLISES QUÍMICAS. B) COORDENADAS FACTORIAIS (ANÁLISE DE PROVADORES + ANÁLISES QUÍMICAS) (NAIA ET AL., 2000A).....	34
FIGURA 2: ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS DOS ESPECTROS DE INFRAVERMELHO DAS MASSAS DE OVOS MOLES DE AVEIRO (NAIA ET AL., 2001).....	35
FIGURA 3: SUB-ESPECTROS PC1 E PC2 DOS ESPECTROS DE FT-IR DAS AMOSTRAS DE MASSA DE OVOS MOLES DE AVEIRO (NAIA ET AL., 2000A).....	36
FIGURA 4: ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO, HÓSTIA E OVOS (NAIA ET AL., 2004).....	38
FIGURA 5: OVOS MOLES DE AVEIRO.....	39
FIGURA 6: MASSA DE OVOS MOLES DE AVEIRO. ....	41
FIGURA 7: MASSA DE OVOS MOLES CRISTALIZADA. ....	41
FIGURA 8: DOCE DE OVOS. ....	41
FIGURA 9: DOCE DE OVOS LÍQUIDO. ....	42
FIGURA 10: CREME PASTELEIRO. ....	42
FIGURA 11: CREME PASTELEIRO CASEIRO. ....	42
FIGURA 12: DOCE DE CENOURA.....	43
FIGURA 13: GELEIA DE MARMELO. ....	43
FIGURA 14: PEIXÃO, PEIXE E NAVALLHEIRA OU LINGUEIRÃO.....	46
FIGURA 15: MEXILHÃO, BÓIA MARÍTIMA OU GARRAFA E BÚZIO. ....	46
FIGURA 16: BERBIGÃO, AMÊJOA E CONCHA. ....	46
FIGURA 17; BARRICA DE ADUELA OU DORNA E BARRICA. ....	47
FIGURA 18: NOZ E CASTANHA.....	47
FIGURA 19: DECLARAÇÃO. ....	49
FIGURA 20: CALDA DE AÇÚCAR.....	49
FIGURA 21: PONTO DE AÇÚCAR.....	50
FIGURA 22: INCORPORAÇÃO DAS GEMAS DE OVO E COZEDURA. ....	50
FIGURA 23: ARREFECIMENTO E REPOUSO.....	51
FIGURA 24: ENCHIMENTO DE BARRICAS. ....	52
FIGURA 25: ENCHIMENTO, PRENSAGEM E COLAGEM DA HÓSTIA. ....	52
FIGURA 26: CORTE E SECAGEM DA HÓSTIA. ....	53
FIGURA 27: COBERTURA DE CALDA DE AÇÚCAR NA HÓSTIA.....	53
FIGURA 28: SECAGEM DA CALDA DE AÇÚCAR. ....	54
FIGURA 29: OVOS MOLES DE AVEIRO NAS SUAS FORMAS DE APRESENTAÇÃO.....	54
FIGURA 30: IDENTIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS. ....	56
FIGURA 31 – A) LOGÓTIPO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO, B) MARCA DE CERTIFICAÇÃO, C) LOGÓTIPO COMUNITÁRIO IGP. ....	59
FIGURA 32: MAPA DE PRODUÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO. ....	61
FIGURA 33: FLUXOGRAMA DO PROCESSO NACIONAL DO REGISTO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO – IG (ADAPTADO DE IDRHA, 2004) 63	63
FIGURA 34: FLUXOGRAMA DO PROCESSO NACIONAL DO REGISTO DE UM NOME 2000- 2006 (ADAPTADO DE SOEIRO, 2005). ....	65
FIGURA 35 – FLUXOGRAMA DO PROCESSO COMUNITÁRIO DO REGISTO DO NOME EM 2006 (ADAPTADO DE SOEIRO A., 2005).....	67
FIGURA 36 - FLUXOGRAMA SIMPLIFICADO DO PROCESSO DE PROTECÇÃO ACTUALMENTE NO GPP (WWW.GPP.PT, 2010).....	68
FIGURA 37: PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO (WWW.SAGILAB.COM). ....	83
FIGURA 38. PLANO DE CONTROLO (WWW.SAGILAB.COM).....	85
FIGURA 39: PERFIL DOS DIFERENTES PARÂMETROS ANALISADOS NUMA AMOSTRA POR 3 PROVADORES. ....	89
FIGURA 40: PERCENTAGEM DE NÃO CONFORMIDADES NA AUDITORIA PRÉVIA. ....	94
FIGURA 41. PERCENTAGEM DE NÃO CONFORMIDADES POR ÁREA NAS INSPECÇÕES DO OC .....	96

TABELA I: NOMES PROTEGIDOS POR PAÍS .....	15
TABELA II: METODOLOGIA UTILIZADA POR PARÂMETRO QUÍMICO.....	33
TABELA III: NORMAS PORTUGUESAS E INTERNACIONAIS POR PARÂMETRO MICROBIOLÓGICO ANALISADO. ....	37
TABELA IV: CRITÉRIOS E LIMITES MICROBIOLÓGICOS DOS OVOS MOLES DE AVEIRO .....	44
TABELA V: PLANO DE FORMAÇÃO ANUAL POR ÁREA DE FORMAÇÃO, NÚMERO DE FORMANDOS (NF) E NÚMERO DE EMPRESAS (NE)..	73
TABELA VI: AUDITORIA PRÉVIA – GRUPOS I E II, QUESTÕES, METODOLOGIA E DOCUMENTOS. ....	78
TABELA VII: AUDITORIA PRÉVIA – GRUPO III, QUESTÕES, METODOLOGIA E DOCUMENTOS. ....	79
TABELA VIII: AUDITORIA PRÉVIA – GRUPOS III E IV, QUESTÕES, METODOLOGIA E DOCUMENTOS. ....	80
TABELA IX: AUDITORIAS DE ACOMPANHAMENTO E PRÉVIA. ....	81
TABELA X: O RELATÓRIO DAS INSPECÇÕES.....	86
TABELA XI: O RELATÓRIO DAS INSPECÇÕES.....	87
TABELA XII: PERIODICIDADE DAS INSPECÇÕES A FORNECEDORES.....	87
TABELA XIII: PERIODICIDADE DOS ENSAIOS A FORNECEDORES .....	91
TABELA XIV: PERIODICIDADE DE ENSAIOS A ESTABELECIMENTOS AUTORIZADOS DE VENDA.....	91
TABELA XV: NÃO CONFORMIDADES OCORRIDAS POR NÚMERO DE PRODUTORES (NP) E DE NÃO CONFORMIDADES (NNC) POR REQUISITO E RESPECTIVAS ACÇÕES CORRECTIVAS .....	93
TABELA XVI: INSPECÇÕES .....	97
TABELA XVII: INSPECÇÕES – MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUÇÃO.....	98
TABELA XVIII: INSPECÇÕES – ACONDICIONAMENTO, ROTULAGEM E CONSERVAÇÃO. ....	99
TABELA XIX: INSPECÇÕES – CONSERVAÇÃO E MAPA DE PRODUÇÃO .....	100
TABELA XX: NATUREZA DA INFRACÇÃO E TIPO DE SANÇÕES .....	104

# CAPITULO I

## INTRODUÇÃO

---







## I.1. Enquadramento da dissertação

---

A presente dissertação incide sobre o percurso do processo de qualificação do nome Ovos Moles de Aveiro como Indicação Geográfica Protegida (IGP).

Num mercado global, para os produtos tradicionais se afirmarem e prevalecerem no futuro, terão de se adaptar às novas exigências de Segurança Alimentar e satisfazerem os novos hábitos de consumo, não só no que diz respeito às características sensoriais como também a novos conceitos de alimentação de forma a estimular o consumo.

O grande desafio dos produtos tradicionais é a garantia da sua genuinidade, a continuação do uso dos processos de fabrico ancestrais e onde a valorização da tradição é a pedra angular. Devem pois, aliar a tradição à inovação tecnológica como uma mais-valia. Desta forma, novos processos de embalagem, de apresentação, de conjugação com outros sabores ou produtos tornam a degustação dos produtos tradicionais momentos de prazer, únicos em termos sensoriais, de genuinidade e de sabores nostálgicos.

Esta dissertação pretende demonstrar, através do processo de qualificação do nome do produto Ovos Moles de Aveiro como IGP que, para um produto tradicional de nome reconhecido se manter num mercado global, é necessário interligar a tradição à ciência. Através do saber fazer, a ciência contribui para que estes produtos possam encontrar as fundamentações técnicas necessárias à sua sustentabilidade, o que permite melhorar a qualidade do produto e garantir que um produto tradicional cumpre com a legislação em vigor, assegurando a sua segurança alimentar.

Para a qualificação de um nome de um produto tradicional existe um longo caminho a percorrer, desde o pedido de registo efectuado pelo agrupamento de produtores, até ao reconhecimento como nome qualificado e posterior “certificação” do produto.

Este processo moroso, onde diversos obstáculos têm de ser ultrapassados, nomeadamente a verificação dos requisitos que a legislação comunitária exige, nem sempre de fácil demonstração é apresentada, através do testemunho da protecção do nome Ovos Moles de Aveiro como IGP.

Nos produtos tradicionais, um ponto essencial que justifica a entrega de um pedido de protecção de uma Indicação Geográfica - IG ou de uma Denominação de Origem – DO é a prova da “relação com a origem”, através de uma forte ligação entre todos ou a maior parte dos atributos objectivos do produto e a sua origem geográfica.

Sendo os Ovos Moles de Aveiro um produto de origem reconhecida, mas também um produto transformado, a demonstração do vínculo ou da relação entre o produto e a sua origem é baseada em factores naturais. Esta relação não é de fácil demonstração. Contudo, o *saber fazer* é

determinante em todo o processo de fabrico e é a garantia de origem. Assim, a definição é construída, por um lado, pelas matérias-primas utilizadas e, por outro, pelo produto transformado, ou seja, do processo produtivo até às formas tradicionais de apresentação do produto, dando origem à produção de um produto diferente, único, com características diferenciadoras.

O processo de “certificação” é um recurso importante para a valorização dos produtos tradicionais uma vez que, verificando o respeito pelos métodos de fabrico tradicionais, confirma junto do consumidor a autenticidade e a origem dos produtos bem como as condições de higiene com que estes foram produzidos.

Hoje, os Ovos Moles de Aveiro são apreciados não só pelos seus atributos organolépticos e nutricionais, mas também pela qualidade, genuinidade e segurança com que são colocados no mercado e que o consumidor poderá verificar através da utilização do logótipo comunitário das IGP e, acessoriamente, pela marca de certificação do OC. O processo de qualificação de produtos tradicionais permite, através da sua valorização, adequá-los às exigências comunitárias.

No decorrer da presente dissertação, serão discutidas os seguintes aspectos: a) a definição da estratégia que a APOMA realizou para a garantia da produção genuína do produto e a defesa da IGP que lhe foi confiada b) a preservação da forma tradicional de produção, que lhe confere autenticidade e c) a implementação e resultados do processo de certificação do produto. De uma forma transversal, é também discutida a observância das normas comunitárias sobre higiene e condições de comercialização, transporte e exposição do produto. Espera-se demonstrar como é que a partir de um produto com história e reputação se pode implementar um sistema de qualificação do nome e, acessoriamente, da certificação de um produto.

## I.2. Interesse institucional e académico

---

Esta dissertação de mestrado descreve a implementação do sistema de protecção do nome de um produto tradicional como IGP e de certificação de um produto, tomando como caso de estudo os Ovos Moles de Aveiro. A implementação deste sistema é fundamental para o cumprimento da legislação nacional e comunitária relativa aos produtos tradicionais.

Esta dissertação, sendo a descrição do trabalho desenvolvido pela autora no âmbito das suas funções e responsabilidades na APOMA, permite que fique descrito o testemunho de todo o processo e, simultaneamente, seja efectuada uma análise científica crítica do trabalho desenvolvido

ao longo de uma década de anos e da sua abrangência de modo a, futuramente, contribuir como caso de estudo para outros produtos similares.

A implementação de um sistema de grande complexidade, como é o descrito, permitiu aperfeiçoar os conhecimentos em áreas como a segurança alimentar, a rastreabilidade, metodologias analíticas e sistemas da qualidade, assim como em áreas com as quais a segurança alimentar está interligada, como a economia, a gestão de empresas, a higiene e a segurança no trabalho. Este percurso permitiu criar bases sólidas para o desenvolvimento da actividade profissional que a autora desempenha num sector de actividade com características específicas.

### I.3. Objectivos da dissertação

---

O objectivo geral desta dissertação é a descrição crítica da implementação do sistema de qualificação do nome do produto tradicional Ovos Moles de Aveiro como IGP.

A componente experimental do trabalho consistiu na realização de todo o sistema de qualificação desenvolvido ao longo dos anos até ser possível a utilização legal da IGP baseada nos regulamentos comunitários.

Concretizando este objectivo geral, um dos objectivos do presente trabalho foi o delineamento de um protocolo analítico genérico das metodologias aplicadas à caracterização dos Ovos Moles de Aveiro, nomeadamente, a nível químico, microbiológico e sensorial, de fácil aplicação. Procurou-se que o referido protocolo não ficasse restrito ao produto Ovos Moles de Aveiro mas que permitisse a aplicação, com as devidas adaptações, a outros produtos do mesmo sector de actividade e de classificação de acordo com a legislação.

Outro dos objectivos foi a demonstração que o processo de certificação do produto pode ser implementada em micro-unidades produtivas, majorando a gestão e os critérios qualitativos de outros produtos de pastelaria. A implementação do sistema de qualificação de Ovos Moles de Aveiro teve este efeito reprodutivo nas economias locais e que deve ser potenciado.

Por fim, e como último objectivo, este trabalho procurou compilar informação actual que servisse de suporte a estudos futuros. Pretendeu-se, desta forma, prestar uma contribuição ao nível teórico, da temática que se pretende abordar e, ao nível prático, pela confrontação dessa problemática através da análise de um caso concreto. Apesar de os Ovos Moles de Aveiro possuírem as suas próprias características que o distinguem de outros produtos, o processo de qualificação acaba por revelar um conjunto de características comuns a outros da mesma classe de

produtos - padaria e pastelaria e, simultaneamente, ao funcionamento da maioria das empresas deste sector de actividade em Portugal.

Nesta dissertação serão também descritas algumas estratégias que foram importantes para testar e facilitar o sistema como a implementação do sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) e a formação dos colaboradores das empresas associadas da APOMA.

## I.4. Estrutura da dissertação

---

A dissertação encontra-se estruturada da seguinte forma:

Na Introdução faz-se referência ao enquadramento do trabalho, são apresentados os objectivos e faz-se uma descrição sumária do seu interesse num contexto institucional e académico e à estrutura da dissertação.

O segundo capítulo é dedicado aos fundamentos teóricos, onde se apresenta a temática dos produtos tradicionais, os processos que levam à sua valorização e é caracterizado o sector de actividade dos Ovos Moles de Aveiro.

No terceiro capítulo é desenvolvido o processo de qualificação de do nome Ovos Moles de Aveiro como IGP. Como todo o processo de qualificação tem de obedecer a uma série de requisitos e critérios, de acordo com a legislação em vigor, são apresentados e discutidos os procedimentos que a APOMA desenvolveu e implementou: 1. Os estudos preliminares de caracterização físico-química, microbiológica e sensorial do produto, onde se descrevem as metodologias e os resultados de um conjunto alargado de análises que, apesar de não terem sido utilizados para a elaboração do Caderno de Especificações, permitiram conhecer o produto. 2. A caracterização dos Ovos Moles de Aveiro constantes no Caderno de Especificações, nomeadamente, a caracterização físico-química, microbiológica e sensorial do produto, as características das matérias-primas, o modo de produção, as formas de apresentação e a rotulagem obrigatória, da qual constam a marca de certificação e a rastreabilidade do produto. 3. A qualificação do nome do produto, onde se descreve o percurso de instrução do processo que culminou com a entrega do Caderno de Especificações, o conteúdo do Caderno de Especificações e o papel da APOMA no processo de qualificação e no apoio aos associados na formação e implementação do sistema HACCP e na certificação do produto. 4. A descrição do processo de certificação do produto, nomeadamente, o reconhecimento do Organismo de Certificação (OC), o pedido de utilização da IGP por parte dos produtores à APOMA e o início

de talo processo com a auditoria prévia da APOMA e o processo de certificação do produto, onde se descreve o Plano de Controlo e os resultados do processo de certificação.

No quarto capítulo apresentam-se as considerações finais e perspectivas futuras que decorreram deste processo de qualificação.



## CAPITULO II

# FUNDAMENTOS TEÓRICOS

---







## II.1. Enquadramento aos Produtos Tradicionais

---

### II.1.1. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO DO PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS NOMES DE PRODUTOS TRADICIONAIS

Segundo Ana Soeiro (2005), desde tempos longínquos, certos produtos agrícolas e géneros alimentícios começaram a ser tratados pelos nomes das terras onde eram produzidos ou transformados. Aí se iniciou o uso das primeiras denominações de origem e geográficas, onde o reconhecimento e notoriedade do produto foram associados a região de origem e ao *saber fazer* local.

Segundo alguns autores (www.drapc.min-agricultura.pt, 2010 e Soeiro, 2005), Portugal, ao delimitar a 10 de Setembro de 1756 a Região Demarcada do Vinho do Porto e ao caracterizar o produto e as suas regras de produção, instituiu legalmente um sistema de protecção de uma Denominação de Origem. Assim, a região do Douro, com o Vinho do Porto, foi a pioneira, sendo os vinhos o motor da economia local. Havendo a necessidade de controlar a produção e promover o seu escoamento a nível interno e aumentar a exportação, foi fundada em 1937 a Junta Nacional do Vinho. Nessa altura, entre 1939 e 1959, as regiões existentes, Douro/Vinho do Porto, Vinhos Verdes, Dão, Bucelas, Colares, Carcavelos e Moscatel de Setúbal representavam pouco mais de 38 % da produção de vinho do país (www.drapc.min-agricultura.pt, 2010).

Os produtos tradicionais, dada a sua qualidade e notoriedade foram passando de geração em geração, mantendo métodos leais e constantes. Todavia, foram surgindo problemas ligados à utilização abusiva dos nomes. Quando um produto adquire uma reputação que ultrapassa fronteiras, passa também a ter de se confrontar no mercado com produtos fraudulentos. Com a abertura das fronteiras na Comunidade Europeia, houve necessidade de se ir mais longe para que cada país protegesse os nomes dos produtos das suas regiões, com aprovação e reconhecimento a nível da Comunidade Europeia e do Mundo.

Para terminar com esta prática abusiva, a Comunidade Europeia criou em 1992 sistemas de protecção e de valorização dos produtos alimentares através do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à Protecção das Indicações Geográficas (IG) e Denominações de Origem (DO) dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios e o Regulamento (CEE) n.º 2082/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo aos Certificados de Especificidade dos Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios. O processo de qualificação é um recurso importante para a protecção destes produtos uma vez que, para além de se procurar

assegurar as condições de higiene e segurança com que estes são produzidos, também se busca o respeito pelos métodos de fabrico tradicionais, garantindo, assim, a genuinidade e a origem dos produtos ou a tradicionalidade do modo de produção. Estes Regulamentos foram recentemente revogados e substituídos, respectivamente, pelo Regulamento (CE) N.º 510/2006 do Conselho de 20 de Março de 2006 e Regulamento (CE) N.º 509 / 2006 do Conselho de 20 de Março de 2006. Os regulamentos introduziram a simplificação do sistema de registo dos nomes e tornaram obrigatório o procedimento nacional de consulta e de direito de oposição anterior ao procedimento comunitário. Simultaneamente, a Comunidade Europeia permitiu que produtores extracomunitários pudessem registar, reconhecer e proteger de forma idêntica as denominações desses países terceiros, mesmo não pertencendo à Organização Mundial de Comércio (OMC). Nestes novos regulamentos, estes países poderão pedir esse reconhecimento directamente à CE, sem pedir autorização prévia ao país de origem (Soeiro, 2005). Foram também alteradas algumas das classificações de produtos englobados nas classes de géneros alimentícios e foram incluídos outros que os anteriores não previam, nomeadamente o sal e o algodão.

## **II.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS TRADICIONAIS COM DENOMINAÇÕES DE ORIGEM OU COM INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

Todos os produtos tradicionais possuem uma origem conhecida, qualidade(s) específica(s), diferenciada(s) e ligadas à sua origem geográfica e ao saber fazer tradicional, características sensoriais únicas e diferenciadas e utilizam geralmente matérias-primas obtidas a partir de variedades ou raças autóctones da região delimitada e cujas técnicas de produção são ancestrais. Como tal, estes produtos são um elemento vivo da cultura da sua região de fabrico, sendo um património cultural e gastronómico. Ao longo das gerações estes produtos prevaleceram e tornaram-se afamados, permanecendo na história sociocultural e gastronómica da sua região de origem. No decorrer do tempo e de todas as alterações que as regiões e países foram sofrendo, os produtos foram persistindo. Nos produtos tradicionais podemos ter produtos que dada a:

- desertificação das regiões, alterações climáticas, cruzamentos de espécies ou de raças autóctones, têm vindo a desaparecer, ou a diminuir, correndo-se o risco da perda da gastronomia local e regional;
- notoriedade de que gozam, foram copiados e massificados e desregulou-se a sua produção, tornando-os heterogéneos e descaracterizados, originando um aumento de adulterações no mercado. Quando o produto adquire uma reputação que ultrapassa fronteiras, é ainda confrontado no mercado com produtos que usurpam o seu nome. Este aumento de produção fora

das regiões historicamente instituídas acaba por criar um mercado desregulado com desrespeito pelos consumidores.

Estas duas situações são as principais motivações que levam os produtores de produtos tradicionais a procurar proteger o nome do produto e o seu legado, criando assim um mecanismo de protecção jurídico-legal que valoriza o produto e defende o seu bom nome.

### **II.1.3. IMPORTÂNCIA DA VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS**

O processo de qualificação dos nomes geográficos tem como principal objectivo valorizá-los perante os consumidores e proteger os nomes dos produtos contra imitações e utilizações indevidas. Estes processos permitem trazer mais-valias aos produtores, potenciando toda a fileira produtiva, nomeadamente:

- Criar emprego local e, assim, fixar pessoas evitando a desertificação;
- Aumentar valor em toda a fileira (os produtos tradicionais necessitam de óptimas matérias primas locais);
- Promover os locais de origem e consequentemente potenciar o negócio. Desta interacção entre os locais de produção e o produto produzido surge maior valor acrescentado.

De acordo com o Regulamento (CE) N.º 510/2006 do Conselho, é conveniente favorecer a diversificação da produção agrícola, a fim de obter um melhor equilíbrio entre a oferta e a procura no mercado. A promoção de produtos com características específicas, adaptadas ao meio envolvente, autóctones, pode tornar-se um trunfo importante para o mundo rural, nomeadamente nas zonas desfavorecidas ou periféricas, mediante, por um lado, a melhoria do rendimento dos agricultores e, por outro, a fixação da população rural nessas zonas através de gerações mais jovens que verificam que poderão manter a tradição de família e subsistir. Este renovar de população, que se volta a ligar aos produtos tradicionais, trazem com eles novas perspectivas, novas ideias e estratégias de marketing e de comercialização.

O associativismo, que é condição necessária no processo de registo, permite que o produto adquira uma massa crítica através do aumento da oferta, num conjugar de esforços em prol do interesse do produto, o que permitirá aumentar a quantidade, a qualidade e a capacidade para satisfazer os requisitos especificados na regulamentação europeia aplicável.

Por último, mas de importância vital, é que este processo permite, através da caracterização dos produtos e estudos mais aprofundados, dar informação ao consumidor, fornecendo-lhes informações claras e sucintas sobre as características específicas dos produtos e a sua origem.

Nos novos conceitos de alimentação existe a procura crescente de produtos específicos que se traduz na procura de produtos agrícolas ou de géneros alimentícios com uma origem geográfica determinada e memória nostálgica presente com a interligação de novos sabores ou conceitos como o *slow food*, *organic food*, *ethnic food*, etc.

Os produtos tradicionais têm vindo a acompanhar esta evolução, não no sentido de sofrerem grandes alterações nos processos de fabrico, que comprometam a DOP/ IGP, mas cumprindo com regras estabelecidas e exigidas na cadeia alimentar e no mundo global, onde a segurança alimentar é fulcral. As mais-valias dos produtos tradicionais são as suas características intrínsecas como as sensoriais (sabores, aromas, texturas), resultantes de processos de fabrico ancestrais que contam com a experiência empírica de inúmeras gerações. O conhecimento científico deve validar a sua utilização.

## **II.1.4. CARACTERIZAÇÃO GERAL DOS PRODUTOS TRADICIONAIS**

### **II.1.4.1. DEFINIÇÕES DE PRODUTOS TRADICIONAIS**

A definição de “produto tradicional” poderá ser muito diferente, conforme a área em que se enquadra, pelo que é fundamental efectuar o seu enquadramento.

1. De acordo com o Reg. (CE) N.º 2074/2005, os “Alimentos com características tradicionais” são os alimentos que, nos Estados-Membros onde são fabricados tradicionalmente, são:
  - a) Reconhecidos historicamente como produtos tradicionais; ou
  - b) Fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional, ou de acordo com métodos de produção tradicionais; ou
  - c) Protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária, nacional, regional ou local.
2. De acordo com o Despacho normativo N.º 38/2008 podem ser reconhecidos como “alimentos com características tradicionais” os:
  - a) Produtos reconhecidos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 509/2006 e 510/2006, ambos do Conselho, de 20 de Março (DOP, IGP e ETG);
  - b) Produtos fabricados em unidades artesanais, reconhecidas ao abrigo do Decreto - Lei n.º 41/2001, de 9 de Fevereiro, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto Lei n.º 110/2002 de 16 de Abril;

- c) Outros produtos reconhecidos historicamente como produtos tradicionais ou produzidos segundo métodos de produção tradicionais, que não se encontrem abrangidos pelas alíneas anteriores.

#### II.1.4.2. DADOS HISTÓRICOS DOS PRODUTOS EM PORTUGAL

O registo de uma denominação no sistema comunitário de protecção, tal como referido anteriormente, surge na Comunidade Europeia em 1992. Actualmente, estão registados 979 nomes, dos quais 496 são DOP, 453 IGP e 30 ETG (Tabela I). A Comunidade Europeia poderá vir a reconhecer, à luz dos novos regulamentos, 27 Indicações geográficas (IG) do resto do Mundo.

**Tabela I: Nomes Protegidos por país**

<i>País</i>	<i>Nº Protecções</i>	<i>DOP</i>	<i>IGP</i>	<i>ETG</i>
Itália	217	134	81	2
Espanha	143	76	64	3
França	178	79	99	0
Portugal	116	58	58	0
CE	979	496	453	30

Fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>, Novembro 2010

Todos os produtos cujos nomes estão registados de acordo com o Reg. Nº 510/2006 são enquadrados numa classe de géneros alimentícios (Anexo I, Anexo II). Os Ovos Moles de Aveiro estão enquadrados na classe 2.4.- produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos. Nesta classe de géneros alimentícios existem 55 produtos, dos quais 40 estão registados (2 DOP, 38 IGP), 9 apresentados à Comunidade Europeia (IGP) e 6 publicadas as ficha resumo no Jornal Oficial da União Europeia (IGP).

Nesta classe de produtos verifica-se que a protecção concedida é maioritariamente como IGP, e tal como refere a sua definição, o *saber fazer* é essencial e determinante na prova de origem, uma vez que estes produtos são transformados, dificultando a prova de relação directa entre as características do produto e a sua origem geográfica. Por outro lado, a origem geográfica das matérias-primas e produção nem sempre é coincidente

Os Ovos Moles de Aveiro é o primeiro nome de um produto nesta classe a ser protegido no espaço comunitário, nomeadamente na área da doçaria conventual, onde os ovos são o ingrediente principal. Do ponto de vista da segurança alimentar, a rastreabilidade e o processo administrativo tornam-se mais exigentes. O que no passado dificultou o processo, hoje serve de caso de estudo,

jurisprudência para futuros processos de qualificação de produtos de doçaria conventual, onde os ovos frescos são ingrediente fulcral. Actualmente, em Portugal, está a decorrer o processo de qualificação dos nomes: Pastel de Tentúgal, Fogaça da Feira, Pão de Ul, Pão de Ló de Ovar, doçaria de Portalegre: Manjar branco e Doce de ovos de Portalegre e muitos outros estão a dar os primeiros passos em sessões de esclarecimento sobre os produtos tradicionais.

## II.2. A valorização dos produtos tradicionais

---

### II.2.1. INSTRUMENTOS PARA A VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS OU GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

**Denominação de origem (DO)** - o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país, cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada; (Reg. (CE) nº 510/2006 do Conselho).



**Indicação geográfica (IG)**: o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, desse local determinado ou desse país, e que possui determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser atribuídas a essa origem geográfica, e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada (Reg. (CE) nº 510/2006 do Conselho).



**Especialidade tradicional garantida (ETG):** qualquer produto agrícola ou género alimentício tradicional que beneficia do reconhecimento da sua especificidade pela Comunidade, por intermédio do seu registo em conformidade com o Reg. (CE) nº 509/2006 do Conselho. Considera-se que o nome é Tradicional quando existe uso comprovado no mercado comunitário por um período que mostre a transmissão entre gerações; este período deve corresponder à duração geralmente atribuída a uma geração humana, ou seja, pelo menos 25 anos. Considera-se Especificidade o elemento ou conjunto de elementos pelos quais um produto agrícola ou um género alimentício se distingue claramente de outros produtos ou géneros similares pertencentes à mesma categoria;



**Produção biológica:** a utilização do método de produção conforme com as regras estabelecidas em todas as fases da produção, preparação e distribuição;



## LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

### Protecção de IGs e DOs - Indicações Geográficas e Denominações de origem

- **Regulamento (CE) nº 510/2006 do Conselho** - relativo à protecção das Indicações Geográficas e Denominações de Origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) nº 1898/2006 da Comissão** - estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº 510/2006
- **Regulamento (CE) nº 417/2008 da Comissão** - altera os anexos I e II do Regulamento (CE) nº 510/2006 - alarga o campo de aplicação ao sal e ao algodão
- **Regulamento (CE) nº 628/2008 da Comissão** - altera os pontos 1, 2 e 3 do Anexo V do Regulamento (CE) nº 1898/2006 - cores e modo de utilização dos logótipos comunitários para as IGP e para as DOP

- **Regulamento (CE) nº 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho** - relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das Indicações Geográficas das bebidas espirituosas
- **Regulamento (CE) nº 479/2008 do Conselho** - estabelece a organização comum do espaço vitivinícola (incluindo Denominações de Origem, Indicações Geográficas e menções tradicionais para os produtos do sector vitivinícola, com excepção dos vinagres)

#### **Reconhecimento de ETGs - Especialidades Tradicionais Garantidas**

- **Regulamento (CE) nº 509/2006 do Conselho** - relativo às Especialidades Tradicionais Garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) nº 1216/2007 da Comissão** - estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

#### **Agricultura Biológica**

- **Regulamento (CE) nº 834/2007 do Conselho** - relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CE) nº 2092/91
- **Regulamento (CE) nº 889/2008 da Comissão** - estabelece normas de execução do Regulamento (CE) nº 834/2007 relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo
- **Regulamento (CE) nº 1235/2008 da Comissão** - estabelece normas de execução do Regulamento (CE) nº 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros
- **Regulamento (CE) nº 1254/2008 da Comissão** - altera o Regulamento (CE) nº 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) nº 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo

### **II.2.2. O ESPÍRITO DOS REGULAMENTOS**

Os regulamentos referidos anteriormente, aprovados em 1992, tiveram como princípios base o reforço na lealdade das transacções e o respeito da concorrência leal. O Regulamento (CE) nº 510/2006 do Conselho tem como objectivos:

- Favorecer a diversificação da produção agrícola;



- Promover os produtos característicos de determinados locais;
- Melhorar o rendimento dos agricultores;
- Fixar a população rural;
- Disponibilizar aos consumidores produtos diferenciados (www.qualifica.pt, 2010)

Por outras palavras, o que se pretende é demonstrar que um produto originário de uma determinada região possui características próprias devidas a essa origem e que o tornam diferente de todos os outros congéneres, produzidos nessa ou noutra qualquer região e que por essa razão o consumidor trata o produto pelo nome geográfico, pelo que os seus produtores têm direito a ver-lhe reservado o uso do nome de tal região para esse produto.

Assim, para que o nome geográfico possa ser registado, tem que coexistir:

- A utilização do nome do produto, consagrado pelo uso;
- A comprovação de que a diferenciação do produto se deve efectivamente às condições/factores particulares da região;
- A demonstração dessa ligação estreita com o meio geográfico;
- O controlo das suas características específicas;
- Um agrupamento interessado em manter a respectiva produção dentro das condições descritas;
- A existência de um OC reconhecido que exerça acções de controlo para verificação do cumprimento das exigências do Caderno de Especificações. (www.qualifica.pt, 2010).

Para que os nomes destes produtos possam ser protegidos e posteriormente virem a usar legalmente a sua IGP devem ser objecto de acções de controlo em todas as fases do ciclo produtivo (das matérias-primas, ao processo de fabrico e aos locais de venda, dando cumprimento ao Caderno de Especificações). Tratando-se de produtos alimentares, devem também ser seguros. Esta é cada vez mais uma preocupação e uma mais-valia para os produtos com DOP ou com IGP.

Todos os produtos tradicionais qualificados possuem uma apresentação comercial clara, distinta e identificativa da protecção do nome, de forma a serem reconhecidos pelo consumidor:

- Nome e a denominação a que têm direito (DOP, IGP ou ETG);
- Marca de certificação numerada;
- Logótipo comunitário (DOP; IGP ou ETG).

### **II.2.3. PROTECÇÃO E CONSEQUÊNCIAS JURÍDICAS DO REGISTO**

As denominações que obtenham o reconhecimento comunitário são inscritas no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas e podem beneficiar de relevantes consequências jurídicas.

Em primeiro lugar, o registo confere o direito exclusivo aos produtores de usarem a denominação protegida nos seus produtos. No entanto, este direito não é exclusivo dos produtores que inicialmente constituíam o Agrupamento requerente. De facto, todos os produtores da área geográfica podem beneficiar do uso da DOP ou da IGP, desde que o solicitem ao Agrupamento, cumpram as regras constantes do Caderno de Especificações e se submetam ao controlo efectuado pelo OC reconhecido.

Após o registo comunitário de uma DO ou de uma IG, estas ficam legalmente protegidas em todo o território da União Europeia bem como no território dos países terceiros com quem a União Europeia tem assinado acordos nesse sentido, não sendo no entanto dispensável o registo objectivo em tais países terceiros.

Ficam, assim, proibidas todas e quaisquer práticas que, sem direito, utilizem ou façam apelo à denominação registada para poderem beneficiar do seu prestígio ou da sua reputação. De acordo com o 13º artigo do Reg. (CE) nº 510/2006 as denominações registadas são protegidas contra:

- a) Qualquer utilização comercial directa ou indirecta de uma denominação registada para produtos não abrangidos pelo registo, na medida em que esses produtos sejam comparáveis a produtos registados sob essa denominação, ou na medida em que a utilização dessa denominação explore a reputação da denominação protegida;
- b) Qualquer usurpação, imitação ou evocação, ainda que a verdadeira origem do produto seja indicada ou que a denominação protegida seja traduzida ou acompanhada por termos como “género”, “tipo”, “método”, “imitação”, “estilo” ou por termos similares;
- c) Qualquer outra indicação falsa ou falaciosa quanto à proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais dos produtos, que conste do acondicionamento ou embalagem, da publicidade ou dos documentos relativos aos produtos em causa, bem como o acondicionamento em recipientes susceptíveis de criarem uma opinião errada sobre a origem do produto;
- d) Qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira origem do produto.

## II.3. Caracterização do sector de actividade e mercado

---

A APOMA foi constituída em 2000 com 11 empresas fundadoras, sendo duas de fornecedores da matéria-prima hóstia. Actualmente, a APOMA é constituída por 35 associados, sendo dois fornecedores de hóstia, um fornecedor de ovos e um associado de parceria.

As empresas produtoras dos Ovos Moles de Aveiro são, na generalidade, agentes económicos de pequena dimensão, sendo micro e pequenas empresas (PME). Os empresários deste sector de actividade de uma maneira geral apresentam poucas habilitações literárias (1 ou 2º ciclo do ensino básico), não existindo formação empresarial.

A nível dos recursos humanos verificou-se que possuem a mesma baixa formação literária e sem ou sem formação profissional específica e baixa formação na área alimentar, mas que possuem o conhecimento fundamental nesta actividade - o *saber fazer*. Um dos problemas graves neste sector é a elevada rotatividade dos recursos humanos, o que muitas vezes destabiliza a organização da empresa e as acções já implementadas.

As empresas estão enquadradas pelo regime jurídico do Decreto-Lei n.º 234/2007 sendo classificados como estabelecimentos de restauração e/ou de bebidas. Nove destes estabelecimentos também possuem licenciamento da sua actividade industrial regulada pelo Decreto-Lei n.º 209/2008 de 29 de Outubro, estando enquadrados no tipo 2 ou 3, e um dos associados enquadrado como unidade produtiva local similar. O CAE de actividade principal destas empresas é 10711 – panificação ou de 10712 - pastelaria (Anexo III).

As PME associadas da APOMA são empresas que livremente solicitaram a certificação dos Ovos Moles de Aveiro – IGP, que cumprem com a legislação nacional/comunitária em segurança alimentar, possuem capacidade intrínseca de crescimento, bem como capacidade económico-financeira, com demonstrações dadas ao longo dos últimos anos para produzir mais e melhor tendo em vista a valorização do produto no mercado regional, nacional e em alguns casos, a internacionalização do produto. São empresas que, apostando em produtos artesanais, necessitam de acompanhamento e controlo do processo de produção. Empresas que ao longo destes dez anos souberam aproveitar a sinergia de estarem inseridas numa associação, permitindo que os associados adquirissem novas competências, apostando em conjunto com a APOMA em formação em higiene e segurança alimentar e em cursos específicos para este sector de actividade. Os empresários também têm investido em formação específica, tendo dessa forma alargado os seus volumes de negócio no mercado nacional, o que poderá ser majorado com o reconhecimento da IGP.

Enquanto decorria a avaliação do processo no Ministério da Agricultura, de qualificação do nome Aveiro para Ovos Moles, a APOMA acompanhou os associados na implementação dos Regulamentos da Associação, bem como na implementação do sistema HACCP, de acordo com os regulamentos comunitários. Assim, a APOMA junto com os produtores de Ovos Moles de Aveiro demonstrou ser possível produzir um produto tradicional, manufacturado e utilizando matérias primas de origem animal não transformadas com as mais exigentes normas comunitárias em termos de Segurança Alimentar. Os produtores foram-se readaptando, efectuando melhorias nos processos produtivos, aliando a tradição às melhorias tecnológicas, promovendo melhorias nas instalações de fabrico, e organizando as suas micro ou médias empresas para o mercado global. O processo dos Ovos Moles de Aveiro serviu de fio condutor para a implementação das boas práticas de fabrico e de higiene, fundamentais em todo o sector de actividade de pastelaria e padaria dos produtores, onde a formação dos colaboradores foi fundamental na implementação do sistema de HACCP, da rastreabilidade e de todos os requisitos do regulamento comunitário.

### **II.3.1. EVOLUÇÃO DO SECTOR**

O produto Ovos Moles de Aveiro - IGP está no mercado como produto qualificado desde 1 de Julho de 2010. No sector de produtos tradicionais, nomeadamente na classe na qual se inserem os Ovos Moles de Aveiro, não existe nenhum produto português qualificado. Actualmente, 15 produtores iniciaram o processo de utilização da IGP “Ovos Moles de Aveiro”.

De acordo com o histórico individual de produção dos produtores associados da APOMA, prevê-se que no primeiro ano sejam certificadas 104 toneladas de produto no mercado nacional, representando um volume de vendas de 1.733.680,00 Euros.

A três anos prevê-se a existência de 20 produtores com uma produção de 109 toneladas de produto, representando um volume de vendas de 1.926.030,00 Euros. O aumento não reflecte a proporcionalidade relativa aos aderentes mas sim ao produto produzido, uma vez que os produtores que solicitaram posteriormente o uso da IGP representam um volume menor de produção de Ovos Moles de Aveiro, visto os mais representativos produtores já terem iniciado o processo de controlo necessário ao uso da IGP.

### **II.3.2. EVOLUÇÃO DO MERCADO**

De acordo com a caracterização anteriormente apresentada, o mercado do produto com IGP irá aumentar e, conseqüentemente, a eliminação de produto adulterado ou indiferenciado. Assim, pretende-se que haja um aumento efectivo do número de produtores a produzir produto sob controlo, o que se traduzirá num aumento da sua produção, bem como num aumento do volume de vendas.

No mercado internacional actualmente não existe produto a ser comercializado pelo que um dos principais objectivos é aproveitar a protecção legal do nome e a certificação do produto para atingir mercados mais exigentes e longínquos. O processo de controlo é a ferramenta que permitirá adicionar valor ao produto, criando assim riqueza tão importante num sector tão sensível às adversidades macroeconómicas.

### **II.3.3. INTERNACIONALIZAÇÃO**

Actualmente, não existe produto exportado de uma forma organizada. No mercado europeu, no primeiro ano, pretende-se iniciar a comercialização do produto pelo que inicialmente é difícil de perspectivar a quantidade de produto a comercializar, pois numa fase inicial o produtor investirá muito em angariação de clientes, oferta de produto para degustação e manutenção de produto comercializado e simultaneamente a organização da estrutura das empresas para um aumento de produção que poderá ser muito representativo. Assim, prevê-se a comercialização de 0,5 toneladas de produto, representando um volume de negócio de 16.665,00 Euros.

No segundo ano, e de acordo com as intenções dos produtores associados, existem duas empresas que pretendem brevemente internacionalizar o produto com IGP.

Pretende-se iniciar a comercialização do produto de uma forma efectiva na diáspora portuguesa, mesmo sabendo que no mercado europeu a aceitação do produto pode não ser imediata - a previsão é de 3 toneladas de produto comercializado, representando um volume de negócio de 106.110,00 euros em três anos. Estima-se que um maior número de produtores possa comercializar para o mercado europeu.



## CAPITULO III

# DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO - IGP

---







## A Génese do projecto

---

Em Maio de 1998, a Confraria Gastronómica de São Gonçalo reuniu algumas entidades que em conjunto pudessem proteger a genuinidade da receita (água, açúcar e gemas de ovos) e a forma tradicional da confecção dos Ovos Moles de Aveiro. Após algumas reuniões, este desafio ganhou força.

A Universidade de Aveiro, conjuntamente com alguns produtores, iniciou o processo de qualificação dos Ovos Moles através da caracterização físico-química, microbiológica e sensorial do produto; a Direcção Regional da Agricultura da Beira Litoral (DRABL) que apresentou o caminho a seguir tendo em vista a protecção do nome do produto de acordo com o Reg. CE nº 2081/92; a Associação Comercial de Aveiro que, em representação de um conjunto de associados transferiu uma grande experiência e conhecimento em prol do associativismo e dinamizou e reuniu os produtores; a Região de Turismo da Rota da Luz que face ao alcance turístico do projecto, contribuiu com o enquadramento histórico dos Ovos Moles de Aveiro.

A Associação foi constituída por produtores que, ao verificarem que no mercado existia uma crescente proliferação, a nível nacional, da comercialização do produto “Ovos Moles” (sobejamente conhecidos como sendo tradicionais da região de Aveiro), e com receio de que a deturpação daquilo que compõe a fileira de produção, prejudicasse a sua imagem e consequente comercialização, e verificada a inexistência de qualquer outro tipo de mecanismo de protecção, iniciaram o processo de qualificação do nome Aveiro junto do Ministério da Agricultura. A 6 Outubro de 2000 foi constituída a APOMA - Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro tendo como objecto o fomento e garantia da produção genuína dos Ovos Moles de Aveiro e a defesa dos interesses comuns dos associados, quer ao nível da fileira de produção, quer da protecção legal que lhe for conferida a nível comunitário.

## III.1. ESTUDOS PRELIMINARES DE CARACTERIZAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO

---

### III.1.1. Objectivos

---

No estudo realizado na Universidade de Aveiro foram efectuadas análises de amostras de massas de ovos moles de todos os produtores dispostos a aderir ao projecto de qualificação, com os seguintes objectivos gerais (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001).

- a) Caracterizar as massas de ovos moles de um vasto número de produtores sob o ponto de vista organoléptico dos próprios produtores com o objectivo de obter massas representativas dos ovos moles de Aveiro.
- b) Caracterizar quimicamente as massas de ovos moles reconhecidas como representativas dos Ovos moles de Aveiro.
- c) Definir, do ponto de vista químico, quais as causas de eventuais rejeições nos testes organolépticos, com o objectivo de contribuir para a melhoria dessas massas.
- d) Desenvolver e implementar metodologias que garantissem que as massas de ovos moles analisadas estariam isentas de compostos como amido, corantes e conservantes.
- e) Desenvolver e implementar metodologias de análise microbiológica que permitissem estabelecer prazos de validade dos produtos.
- f) Avaliar a variabilidade das amostras ao longo do período de estudo para o mesmo produtor e entre os produtores, quer através de análises químicas, quer instrumentais.

Do ponto de vista de cada uma das análises efectuadas os objectivos estabelecidos foram (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001):

#### **ANÁLISE DA MASSA DE OVOS MOLES POR UM PAINEL DE PROVADORES**

- Avaliar quais as características organolépticas que permitissem controlar a qualidade das massas de Ovos Moles num número grande de amostras.
- Identificar quais os motivos de aprovação e rejeição das massas de Ovos Moles.

- Obter massas representativas dos Ovos Moles de Aveiro.

#### **ANÁLISES QUÍMICAS DA MASSA DE OVOS MOLES**

- Caracterizar quimicamente as massas de Ovos Moles por 5 parâmetros: açúcar, matéria gorda, água total, actividade da água (água livre) e proteína.
- Avaliar a presença de conservantes, corantes e amido.
- Identificar a relação entre as características químicas das massas e a apreciação global dos provadores.

#### **ANÁLISES POR ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERMELHO COM TRANSFORMADAS DE FOURIER (FT-IR) DA MASSA DE OVOS MOLES**

- Desenvolver um método rápido (3 minutos por amostra) e preciso para distinguir quimicamente as amostras de massa de Ovos Moles.

#### **ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DA MASSA DE OVOS MOLES**

- Definição de parâmetros de qualidade microbiológica das massas de Ovos Moles de Aveiro.
- Implementação e desenvolvimento de metodologias de análise microbiológica das massas de ovos moles.
- Pesquisa e quantificação de microrganismos indicadores de contaminação geral ou fecal, nomeadamente, da família das *Enterobacteriaceae* (bactérias coliformes, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella*), *Staphylococcus aureus*, leveduras, bolores e outros microrganismos aeróbicos a 30 °C.
- Determinação da durabilidade média do produto, disponível para o consumidor, nas várias formas de apresentação (ovo mole envolvido em hóstia com e sem calda de açúcar e massa de ovo mole em barrica de madeira).

## III.1.2. Descrição dos estudos

---

### III.1.2.1. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

Os produtores de Ovos Moles de Aveiro foram convidados, sem aviso prévio, a fornecer massa do produto que estava a ser comercializado no dia da visita. No dia seguinte à recolha das amostras, os produtores, com base em testes organolépticos dessas amostras, identificaram as massas que deviam ser tomadas como referência de qualidade. Um procedimento sequencial de extracção e análise permitiu desenvolver uma metodologia para a quantificação de matéria gorda, açúcar e proteína. A humidade e a actividade de água também foram analisadas. Uma vez determinada a composição química do produto também foi possível determinar o seu valor energético. As massas de ovos moles recolhidas foram analisadas por FT-IR (Espectroscopia de Infravermelho com Transformadas de Fourier) com o objectivo de desenvolver um método rápido e preciso para distinguir as massas de Ovos Moles de Aveiro (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001).

Os resultados da avaliação das características dos Ovos Moles de Aveiro por um painel de provadores foram relacionados com as análises químicas através da aplicação de uma análise canónica de correlação (ACC) entre os dois conjuntos de dados.

Os resultados foram obtidos por dois métodos independentes de análise dos constituintes químicos, permitindo ambos relacionar da mesma maneira as características organolépticas com as características químicas dos ovos moles.

Do ponto de vista químico também foi determinado o colesterol, visto ser um parâmetro que os produtores e consumidores se interrogavam quanto à quantidade presente no produto.

Foi também determinado o tempo de prateleira e o modo de conservação do produto nas suas diferentes formas de apresentação e, simultaneamente, foram estabelecidos os critérios de qualidade microbiológica do produto.

### III.1.3. Metodologia

---

#### III.1.3.1. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

O estudo de caracterização dos Ovos Moles de Aveiro no qual a autora participou enquanto técnica, foi efectuado durante Outubro de 1999 a Novembro de 2001.

Para este estudo, os produtores mais antigos e com reputação no fabrico do produto segundo o modo e os métodos de produção tradicionais foram convidados, de surpresa, a fornecer massas de Ovos Moles de Aveiro para serem analisadas quimicamente. No dia seguinte à recolha, os Produtores foram convidados a apreciar organolepticamente as massas colocadas em recipientes iguais e identificadas através de um código de 3 algarismos atribuídos arbitrariamente e sem qualquer referência à origem.

Com base nestes testes organolépticos foram identificadas as massas que deviam ser tomadas como referência de qualidade e que eram representativas dos Ovos Moles de Aveiro. Os resultados obtidos na avaliação das características das massas de Ovos Moles de Aveiro pelo painel de Provadores constituído pelos produtores foram relacionados com os das análises químicas, através da aplicação de um modelo matemático de análise canónica de correlação (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001).

Este estudo foi desenvolvido em três amostragens descritas em três relatórios elaborados pela Universidade de Aveiro e entregues à APOMA:

**Relatório 1:** Na primeira fase do estudo obtiveram-se 9 amostras de massas de ovos moles provenientes de 9 produtores. As amostras foram recolhidas em Outubro de 1999.

**Relatório 2** Na segunda fase do estudo obtiveram-se 64 amostras de massas de ovos moles provenientes de 24 produtores. As amostras foram recolhidas em 3 fases: Maio de 2000 (22 amostras); Agosto de 2000 (21 amostras) e Outubro de 2000 (21 amostras).

**Relatório 3:** Na terceira amostragem obtiveram-se 27 amostras de massas de ovos moles, provenientes de 8 novos produtores e 8 de produtores já analisados anteriormente. As amostras foram recolhidas em 3 fases: Março de 2001 (8 amostras), Abril de 2001 (11 amostras) e Junho de 2001 (8 amostras).

### **III.1.3.2. ANÁLISE DA MASSA DE OVOS MOLES POR UM PAINEL DE PROVADORES**

Na primeira fase as massas foram avaliadas, através de um questionário (Anexo IV), por 9 pessoas ligadas a cada um dos fabricantes e também por um representante da Confraria Gastronómica de S. Gonçalo (Naia *et al.*, 2000a).

Na segunda fase, as massas foram avaliadas por 19 provadores em Maio, 12 em Agosto e 17 em Outubro. Dos provadores fizeram parte os produtores de Ovos Moles que se deslocaram ao Departamento de Química da Universidade de Aveiro no dia seguinte à recolha das massas e 3 elementos exteriores à produção de Ovos Moles (Naia *et al.*, 2000b).

Cada provador preencheu uma ficha de prova por amostra, tendo sido analisados os dados referentes à nota atribuída à apreciação global de cada amostra. Foram consideradas como amostras aceitáveis, tal como indicado no questionário (Anexo IV), as amostras classificadas com 5 ou mais pontos, numa escala de 0 a 10.

### **III.1.3.3. ANÁLISES QUÍMICAS DA MASSA DE OVOS MOLES**

A metodologia utilizada na caracterização química das massas dos Ovos Moles de Aveiro é a referida na Tabela II. Os parâmetros químicos: açúcar, água total, matéria gorda e proteína e actividade de água foram analisados em todas as fases do estudo para todas as amostras. Todas as amostras foram analisadas em triplicado (Naia P., 2000, 2000, 2001).

**Tabela II: Metodologia utilizada por parâmetro químico**

	<b>METODOLOGIA</b>
Açúcar	Método colorimétrico de fenol e ácido sulfúrico ou Detector de Light- Scattering
Matéria gorda	Extracção por Soxhlet e pesagem da massa de gordura
Água total	Método da via seca
Proteína	Resíduo resultante da extracção sequencial da gordura, água, e açúcar
Actividade de água	Método de equilíbrio estático – pesagem da variação da massa em estudo em soluções sobressaturadas de sais com actividade de água específica
Presença de amido	Método de iodo
Presença de corantes	Adsorção em fase sólida
Presença de conservantes (ácido sórbico e ácido benzóico)	Método Espectrofotométrico UV
Análise de FTIR	Espectrofotómetro de infravermelho com detecção por ATR
Colesterol	Reacção de Liebermann-Burchard Cromatografia em fase gasosa após derivatização
Aroma	Micro-extracção em fase sólida (SPME), sendo os compostos posteriormente analisados por cromatografia em fase gasosa acoplada à espectrometria de massa (GC-MS)
Valor energético	Factores clássicos de conversão (Atwater)

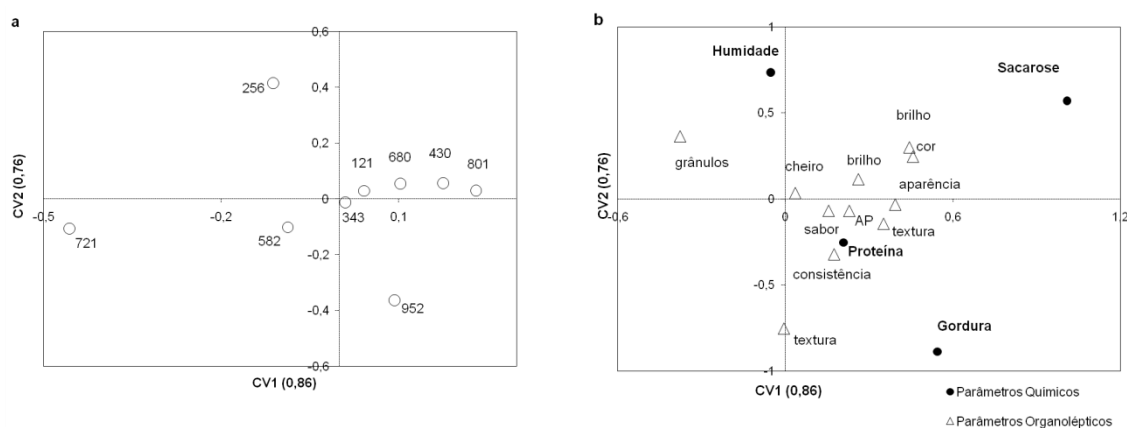
#### **III.1.3.4. ANÁLISE CANÓNICA DE CORRELAÇÃO ENTRE AS ANÁLISES QUÍMICAS E O PAINEL DE PROVADORES**

Uma análise multivariada dos parâmetros que levaram os provadores à aprovação das amostras mostrou que os parâmetros com peso na avaliação global foram os seguintes: 1. A quantidade de grânulos; 2. Brilho; 3. Sabor; 4. Textura; 5. Aparência e 6. Cheiro.

Pretendeu-se com esta análise estudar a relação existente entre os dados obtidos pelo painel de provadores e os obtidos pelas análises químicas. Para o efeito, aplicou-se uma análise canónica de correlação (ACC) entre os dois conjuntos de dados. Obteve-se desta forma uma correlação entre os dois domínios de 0,86 para o eixo CV1 (1ª variável canónica) e de 0,76 para o eixo CV2 (2ª variável canónica). Estes valores de correlação, principalmente segundo o eixo CV1, indicaram uma relação entre as características sensoriais e a sua expressão química.

Na Figura 1 A, encontra-se representado o mapa da projecção dos dados dos provadores em função dos dados químicos das amostras, numa das amostragens. O mapa que permite a obtenção

desta projecção é mostrado na figura 1 B. Pela comparação entre os dois mapas, podem-se estabelecer relações entre as análises dos provadores e os factores químicos. Os valores mais elevados para a proteína e gordura estão mais relacionados com a qualidade da amostra do que os parâmetros sacarose (açúcar) e humidade (água). Verifica-se também, por exemplo, que valores elevados de proteína caracterizam as amostras com uma consistência óptima, um parâmetro que está relacionado com a apreciação global. Observa-se também que existem conjuntos de amostras que estão relacionados com cada parâmetro químico e, por sua vez, com os parâmetros apreciados pelos provadores (Naia *et al.*, 2000a).



**Figura 1: A) Projecção dos provadores em função das análises químicas. B) Coordenadas factoriais (análise de provadores + análises químicas) (Naia *et al.*, 2000a).**

Assim, observam-se três direcções de variabilidade, uma relacionada com a humidade (aparência - quantidade de grânulos), outra com o teor em sacarose (brilho, cor e cheiro) e a terceira direcção relacionada com proteína e gordura (aparência - global e consistência, textura, e apreciação global). As amostras com mais gordura e proteína são as mais valorizadas pelos provadores, como se pode ver na figura 1 (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001).

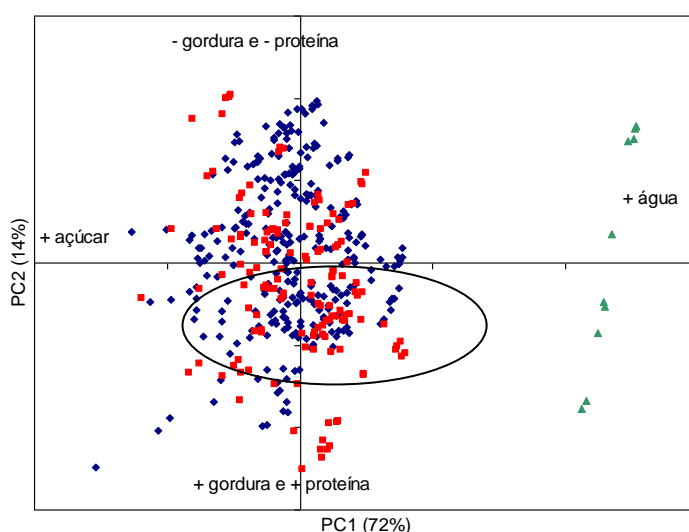
### III.1.3.5. ANÁLISES POR ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERMELHO COM TRANSFORMADAS DE FOURIER (FT-IR) DA MASSA DE OVOS MOLES

A espectroscopia de infravermelho permitiu efectuar uma análise rápida dos principais componentes dos ovos moles: açúcar, água, matéria gorda e proteína. Para além disso, permitiu confirmar os resultados obtidos pelas análises químicas por um método independente, mais rápido e não destrutivo da amostra.



Na Figura 2 pode-se ver a distribuição das componentes principais (PC1\*PC2) de 531 amostras analisadas de acordo com a informação dada pelos respectivos espectros de infravermelho. Neste gráfico encontram-se representadas a losangos azuis as amostras analisadas entre Maio e Outubro de 2000, a quadrados vermelhos as amostras analisadas entre Março e Junho de 2001 e os triângulos verde representam amostras de outro tipo de cremes de pastelaria, nomeadamente o creme de pasteleiro e creme de ovo. As amostras com mais gordura e proteína encontram-se localizadas na parte inferior do gráfico (PC2 negativo), as amostras mais ricas em açúcar encontram-se representadas à esquerda (PC1 negativo) e as mais ricas em água encontram-se representadas na parte direita do gráfico (PC1 positivo).

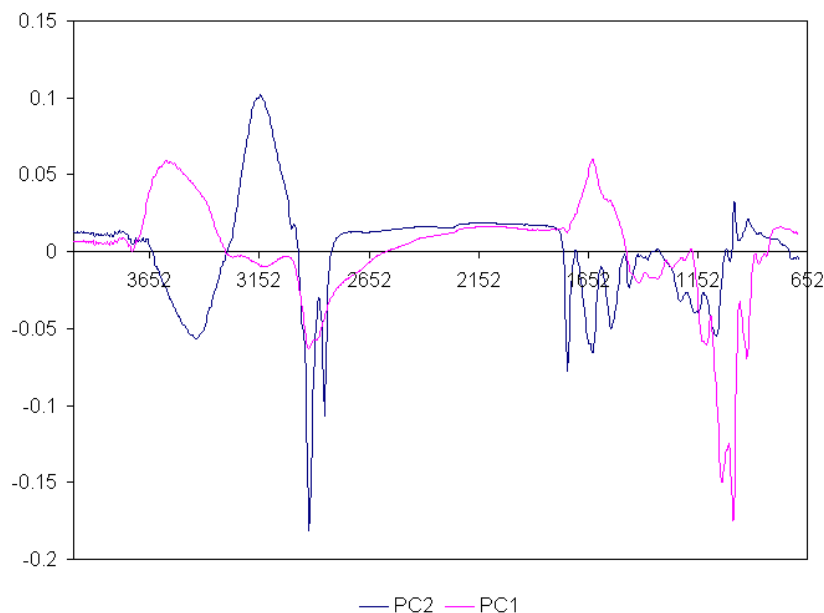
Pela análise da Figura 2 pode-se verificar que as amostras analisadas de outros cremes de ovo ou creme de pasteleiro têm uma localização no gráfico completamente distinta das amostras de Ovos Moles de Aveiro. As amostras analisadas de cremes de ovo são amostras com uma composição química distinta da dos ovos moles, sendo caracterizadas por um teor de água muito superior às amostras de Ovos Moles de Aveiro.



**Figura 2:** Análise de componentes principais dos espectros de infravermelho das massas de Ovos Moles de Aveiro (Naia *et al.*, 2001).

As amostras mais valorizadas pelos provadores são as que apresentam maiores teores de gordura e proteína. Em amostras que não apresentem bons índices de gordura e proteína, é determinante a relação entre a humidade da amostra e o teor em açúcar. Importa referir que a água pode estar na amostra de uma forma mais livre ou mais ligada aos diferentes constituintes, devido ao processo de cozedura. A água livre parece produzir um efeito de apreciação negativo. Estes resultados foram obtidos por dois métodos independentes de análise dos constituintes químicos,

permitindo ambos relacionar da mesma maneira as características organolépticas com as características químicas dos ovos moles (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001).



**Figura 3:** Sub-espectros PC1 e PC2 dos espectros de FT-IR das amostras de massa de Ovos Moles de Aveiro (Naia *et al.*, 2000a).

No sentido de melhor compreender esta aparente distinção existente nas amostras, podemos observar a Figura 3, onde estão representados os “sub-espectros” do componente principal 1 (PC1) e componente principal 2 (PC2), que permitem interpretar as variáveis que caracterizam a distinção observada. O PC2 (a azul) indica que as amostras mais valorizadas apresentam maior quantidade de gordura (2925 e 2855  $\text{cm}^{-1}$ ) e de proteína (1626 e 1545  $\text{cm}^{-1}$ ). A gordura dos ovos moles é proveniente da gema do ovo e a proteína, estando associada à gordura, é também proveniente da gema, sofrendo desnaturação com a cozedura. Os parâmetros “açúcar” e “água” parecem ser determinantes em amostras onde a gordura e a proteína não sejam abundantes. Neste caso (PC1, a rosa), as amostras com maior quantidade de açúcar (1100-1000  $\text{cm}^{-1}$ ) e menor quantidade de água (1640  $\text{cm}^{-1}$ ), ou com maior quantidade de água e menor quantidade de açúcar são penalizadas (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001).

### III.1.3.6. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DA MASSA DE OVOS MOLES

As amostras de ovos moles foram recolhidas, junto dos produtores, em recipientes adequados, esterilizados. As metodologias descritas nas Normas Portuguesas Microbiológicas foram adaptadas para a análise deste tipo de produto (Naia *et al.*, 2000b, 2001).

**Tabela III: Normas portuguesas e internacionais por parâmetro microbiológico analisado.**

	METODOLOGIA
<i>Enterobactereaceas</i>	ISO 21528-2: 2004
Mesófilos (30°C)	NP 4405:2002
Bactérias coliformes 30 °C	NP 2164
<i>Staphylococcus aureus</i>	NP 4400-2:2002
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001
<i>Salmonella</i>	NP 1933
Bolores e leveduras	NP 3277-2:1987

Para o estudo do tempo de prateleira e das condições de conservação da validade do produto nas suas diferentes formas de apresentação, as amostras de ovos moles foram recolhidas, junto dos produtores, nos recipientes em que são vendidas ao público: ovos moles com hóstia, com e sem calda de açúcar, colocados em caixas de cartolina e a massa de ovo mole colocada em barricas de madeira – choupo pintadas. Foram realizadas análises microbiológicas e sensoriais ao produto ao longo do tempo e nas diferentes formas de apresentação e acondicionamento (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001).

## III.2. CARACTERIZAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO

---

### III.2.1. A prova de origem

---

Os Ovos Moles de Aveiro e a matéria prima hóstia são originários dos concelhos limítrofes e zonas lagunares adjacentes à Ria de Aveiro (Ovar, Murtosa, Estarreja, Albergaria - a - Velha, Sever do Vouga, Aveiro, Ílhavo, Águeda, Vagos e Mira). A área geográfica de produção dos ovos fica circunscrita aos concelhos limítrofes da Ria de Aveiro e zonas lagunares adjacentes e concelhos sitos no Médio Vouga, Caramulo, Oliveira de Frades, S. Pedro do Sul, Vouzela e Tondela, assinalado a azul na Figura 4 (Naia *et al.*, 2004).



Figura 4: Área geográfica de produção dos Ovos Moles de Aveiro, hóstia e ovos (Naia *et al.*, 2004).

A prova de origem dos Ovos moles de Aveiro é baseada em elementos que a comprovam:

- As matérias-primas de qualidade oriundas desta região;
- As características do próprio produto descritas posteriormente, nomeadamente as sensoriais, são conferidas por qualquer produtor ou consumidor conhecedor deste produto regional;
- As diferentes formas tradicionais de comercialização deste produto: em barricas de madeira, porcelana ou de faiança pintadas com motivos alusivos à região de Aveiro (barcos moliceiros, saleiros, palheiros de marinhas, salinas, farol da Barra, etc.), ou envolvidos em hóstias moldadas nas mais diversas formas de elementos marinhos. Também é de referir as formas de hóstia moldadas em frutos secos – noz e castanha, dois frutos provenientes de árvores autóctones desta região;
- O *saber fazer* dos produtores existentes nesta região, que se dedicam há séculos a esta actividade, segundo uma receita conventual transmitida de geração em geração;
- A história documental ligada a este produto, à região e à forma de comercialização (Naia *et al.*, 2004).

## III.2.2. Características dos Ovos Moles de Aveiro

---

### III.2.2.1. DEFINIÇÃO.

Designa-se por Ovos Moles de Aveiro (Figura 5) o produto obtido pela junção de gema de ovo cru a uma calda de açúcar, seguindo o modo de confecção tradicional e cuja área geográfica de produção, transformação e acondicionamento se encontra delimitada.



Figura 5: Ovos Moles de Aveiro.

A hóstia por vezes utilizada para acondicionar os Ovos Moles de Aveiro tem de ser fabricada unicamente a partir de farinha, água e gordura vegetal, segundo receita tradicional, e respeitar os modelos e formatos previstos pelo Caderno de Especificações, descritos em III.2.3.1.

### III.2.2.2. PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DOS OVOS MOLES DE AVEIRO

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS

Os parâmetros que definem física e sensorialmente os Ovos Moles de Aveiro são: a cor, o brilho, o aroma, o sabor, a consistência e a textura.

**Cor** - homogénea, experimentando várias tonalidades entre o amarelo e o laranja;

**Brilho** - uniforme e não muito intenso;

**Aroma** - complexo; o aroma a gema de ovo evolui para um cheiro característico do qual fazem parte aromas tão diversificados como caramelo, canela e frutos secos, resultante das reacções químicas que ocorrem durante o cozimento entre o açúcar e os compostos existentes na gema de ovo; O aquecimento do açúcar leva à formação de derivados do furano, nomeadamente tetra-hidro-3-furanol, furfural e 5-hidroximetilfurfural. Estes compostos normalmente transmitem um aroma a caramelo. Os constituintes da matéria gorda e/ou da proteína existentes na gema de ovo são as moléculas precursoras de aldeídos voláteis, álcoois e ésteres. A autooxidação dos ácidos gordos dá origem a compostos como o nonanal, o decanal e o dodecanal. Os ésteres são constituintes importantes do aroma e são obtidos a partir da matéria gorda. Vários ésteres foram identificados no perfil de aroma dos Ovos Moles de Aveiro, tais como, decanoato de etilo, 1,2-benzenodicarboxilato de dietilo, octadecanoato de 4-hidroxi-butilo e octadecanoato de etilo. Estes compostos apresentam um aroma especialmente adocicado e o decanoato de etilo está associado ao aroma a frutos secos. Foram ainda detectados vários ácidos gordos C<sub>5</sub>-C<sub>10</sub>, aos quais pode ser atribuído o aroma a gordura.

**Sabor** - doce, encontrando-se os sabores a gema de ovo e a açúcar modulados pelo cozimento;

**Consistência** - cremosa, embora consistente;

**Textura** - uniforme, sem grânulos de açúcar ou de gema de ovo. A presença de pequenos grânulos de açúcar é tolerável ao fim de alguns dias após o fabrico, uma vez que resulta da cristalização do produto (Naia *et al.*, 2001, 2004).

Sendo as características físicas e sensoriais dos Ovos Moles de Aveiro (Figura 5) as mais importantes para a sua definição e distinção de outros produtos também produzidos com ovos, água

e açúcar, assinalam-se de seguida (Figura 6 a 13) alguns dos principais defeitos e/ou diferenças relativamente a produtos de imitação ou similares.



**Figura 6: Massa de Ovos Moles de Aveiro.**



**Figura 7: Massa de ovos moles cristalizada.**



A massa de ovos moles cristalizada têm uma cor semelhante à dos Ovos Moles de Aveiro, é não homogênea, é muito brilhante, tem consistência pastosa, textura granulosa (cristais de açúcar e de gema) e consistência demasiado granulosa (Figura 7).



**Figura 8: Doce de ovos.**



O doce de ovos (Figura 8 e Figura 9) é muito amarelado, muito brilhante, tem consistência cremosa, textura uniforme e não têm grânulos. A consistência do doce de ovos é uma característica que depende da utilização pretendida para o mesmo, podendo ser muito cremoso, mais líquido (Figura 9) ou cremoso (Figura 8) quando utilizado para cobrir ou rechear bolos e tortas.



**Figura 9: Doce de ovos líquido.**

Existem muitos tipos de creme de pasteleiro, dependendo dos ingredientes, do modo de produção – caseiro ou industrial e do país de produção. O creme de pasteleiro tem cor alaranjada, não tem brilho, a consistência é semelhante aos Ovos Moles de Aveiro e a textura é cremosa embora consistente. É geralmente utilizado para rechear pastéis, sendo muitas vezes um produto industrial (Figura 10). O creme de pasteleiro caseiro possui cor creme, é brilhante, tem consistência semelhante aos Ovos Moles de Aveiro e tem textura pastosa. É geralmente utilizado para rechear pastéis, como por exemplo as Bolas de Berlim (Figura 11) (Naia *et al.*, 2004).



**Figura 10: Creme pasteleiro.**



**Figura 11: Creme pasteleiro caseiro.**

Existem outro tipo de produtos alimentares que poderão ser confundidos com os Ovos Moles de Aveiro, como o doce de cenoura (Figura 12) ou a geleia (Figura 13). O doce de cenoura é um produto resultante da mistura de polpa de cenoura e de açúcar, em quantidades adequadas, com consistência gelificada apropriada. A geleia de marmelo é produzida a partir do extracto aquoso das



cascas e caroço do marmelo e de açúcar, em quantidades adequadas e com consistência suficientemente gelificada (Naia *et al.*, 2004).



Figura 12: Doce de cenoura.



Figura 13: Geleia de marmelo.



## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Os Ovos Moles de Aveiro podem caracterizar-se quimicamente por cinco parâmetros: teor em açúcar, teor de matéria gorda, teor de água, teor de proteína e actividade de água.

Assim, massas representativas dos genuínos Ovos Moles de Aveiro podemos estabelecer a seguinte composição química média:

**Açúcar** (em percentagem) -  $41 \pm 5$ ;

**Matéria gorda** (em percentagem) -  $17 \pm 3$ ;

**Água total** (em percentagem) -  $29 \pm 3$ ;

**Proteína insolúvel** (em percentagem) -  $4,2 \pm 1,1$ ;

**Actividade de água** -  $0,864 \pm 0,026$ .

Não é tolerável a presença de amido, corantes ou conservantes (Naia *et al.*, 2000b, 2004).

Atendendo à composição química da massa dos Ovos Moles de Aveiro o valor energético médio é de 334 kcal/ 100g ou seja, um ovo mole com uma massa de 20 g tem um valor energético de 67 kcal. Através da análise da fracção gorda extraída da massa dos Ovos Moles de Aveiro

apresenta um teor médio de colesterol de 0,6%. Assim, um ovo mole de 20 g tem, em média,  $0,121\text{g} \pm 0,002$  (Naia *et al.*, 2001).

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com a legislação em vigor e com os resultados preliminares obtidos na pesquisa microbiológica dos Ovos Moles de Aveiro (Naia P., 2000, 2000, 2001), nas suas diferentes formas de apresentação, foram tomados como padrão bacteriológico aceitável os parâmetros que abaixo se indicam. No dia de fabrico, os Ovos Moles de Aveiro devem cumprir os limites microbiológicos máximos definidos no Caderno de Especificações. Após essa data e dentro do prazo de validade, estes devem cumprir com a legislação em vigor. Neste momento, o instrumento legal é o Reg. (CE) nº 1441/2007.

**Tabela IV: Critérios e limites microbiológicos dos Ovos Moles de Aveiro**

	CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES	REG. (CE) Nº 1441/2007	CRITÉRIOS APOMA
<i>Enterobactereacea</i>	-----	$10^2$	-----
Mesófilos /g amostra	$10^2$	-----	300 000/g
Bactérias coliformes 30 °C	Ausentes em 0,1 g	-----	3 000/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausentes em 2g	-----	300/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausentes em 1 g	-----	10/g
<i>Salmonella</i>	Negativo em 25 g	Negativo em 25 g	Negativo em 25 g
Bolores e leveduras	<100 em 20 g	-----	1500/g

As amostras que estejam dentro dos parâmetros descritos na Tabela IV podem ser consideradas como seguras do ponto de vista de segurança alimentar. Em termos de implementação do sistema de HACCP do produto, a APOMA aplica os critérios e limites microbiológicos definidos na tabela IV.

### III.2.3. Características das matérias-primas

---

Os Ovos Moles de Aveiro têm como matérias-primas, exclusivamente:

**Gema de ovo** - Sendo a principal matéria-prima deste produto, e atendendo a que faz parte de um grupo de alimentos de elevado risco, requer uma atenção especial, pelo que apenas podem ser utilizados ovos que obedeçam aos normativos em vigor, actualmente a NP-175:1986, muito frescos, de categoria A, classe L ou XL com cor entre 12 e 13 da escala de Roche<sup>1</sup>. A qualidade dos ovos é de tal forma determinante, que a APOMA dispõe de regras próprias para a qualificação dos fornecedores dos seus associados (Anexo V).

**Açúcar de cana branco refinado** - Sacarose, açúcar branco utilizado na alimentação e bebidas e cujo enquadramento legal se encontra estabelecido no Decreto de Lei n.º 302/ 85 de 29 de Julho;

**Água** - Correspondendo às características de qualidade de água para consumo humano legalmente fixadas; Neste momento o instrumento legal é o Decreto de Lei n.º 306/ 2007 de 27 de Agosto;

**Hóstia** - Quando utilizada, só pode ser fabricada a partir de farinha de trigo, água e gordura vegetal, segundo receita tradicional, por fornecedores qualificados pela APOMA. Sendo a qualidade da hóstia determinante para a qualidade do produto final, a APOMA dispõe de regras próprias para a qualificação dos fornecedores dos seus associados (Anexo V) (Naia *et al.*, 2004).

#### III.2.3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA HÓSTIA

Os parâmetros que definem a hóstia são os seguintes: cor, brilho, aroma, sabor, consistência e textura.

**Cor** - homogénea, experimentando várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca;

**Brilho** - baço;

**Aroma** - sem aroma ou com leve odor a farinha;

**Sabor** - a hóstia;

**Consistência** - plástica e quebradiça;

**Textura** - seca, lisa e uniforme (Naia *et al.*, 2004).

---

<sup>1</sup> A escala de Roche é uma escala colorimétrica composta por um gradiente de cores à qual corresponde uma escala numérica.

## FIGURAS PERMITIDAS

Existem formas específicas para as hóstias, do que decorre um nome especial para cada formato: Peixão, Peixes, navalheiras, mexilhão, castanha, conchas, búzios, amêijoas, nozes, barricas de madeira, bóia marítima ou garrafa, berbigão, barricas de aduela ou dornas.

As formas de hóstia devem ser recortadas a direito, não sendo permitido o corte de ziguezague. As fotografias seguintes representam as diferentes figuras de hóstia com o respectivo nome (Figura 14 a Figura 18). Estas figuras são utilizadas, desde sempre, pelos produtores de hóstias para os Ovos Moles de Aveiro (Naia *et al.*, 2004).



Figura 14: Peixão, Peixe e Navalheira ou lingueirão.



Figura 15: Mexilhão, Bóia marítima ou Garrafa e Búzios.



Figura 16: Berbigão, Amêijoa e Concha.



**Figura 17; Barrica de aduela ou Dorna e Barrica.**

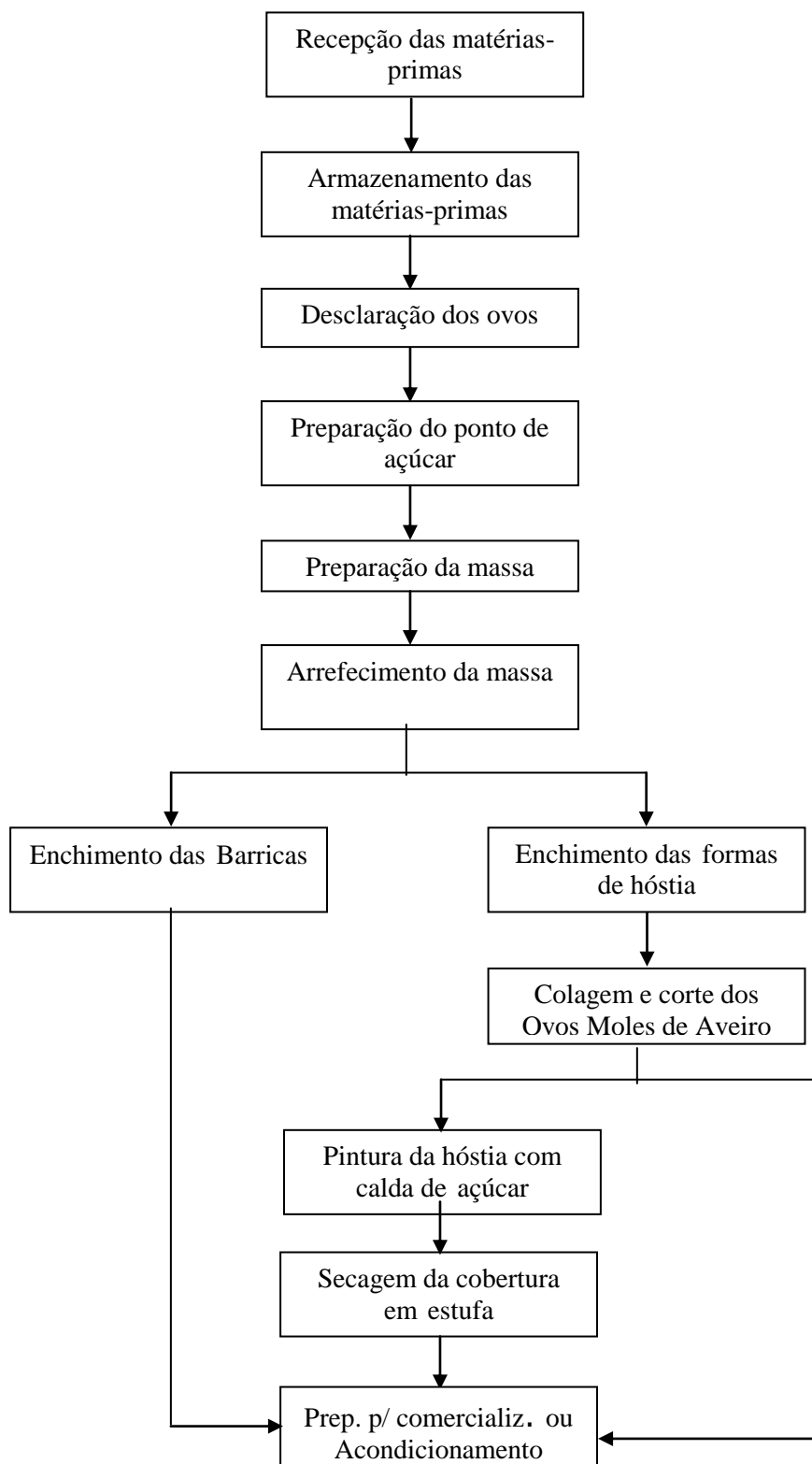


**Figura 18: Noz e Castanha.**

## III.2.4. Modo de produção dos Ovos Moles de Aveiro

---

### III.2.4.1. FLUXOGRAMA





### III.2.4.2. MODO DE PRODUÇÃO

Os Ovos Moles de Aveiro são um produto tradicional, oriundo do Convento de Jesus de Aveiro, cuja origem e saber fazer foi mantido de geração em geração ao longo de séculos (Naia *et al.*, 2004).

**INGREDIENTES:** Gema de ovo, açúcar e água

O modo de fazer tradicional diz que a primeira etapa da produção dos Ovos Moles de Aveiro consiste em partir os ovos cuidadosamente, manual ou mecanicamente, retirando as claras, com a perícia própria de uma doceira. Com efeito, as doceiras utilizam os dedos como crivo, separando as claras e aproveitando apenas as gemas. A este processo chamamos “desclaração”(Figura 19).



Figura 19: Desclaração.



Figura 20: Calda de açúcar.

À parte, e simultaneamente, prepara-se a calda de açúcar (Figura 20), pondo-se ao lume a quantidade certa de água e açúcar e deixando-se ferver até atingir o ponto certo, ponto este que não está bem definido, mas que se encontra entre o ponto de estrada e o ponto de cabelo (Figura 21).



**Figura 21: Ponto de açúcar.**

A segunda etapa só se inicia depois do ponto de açúcar arrefecer, e consiste na incorporação, na calda de açúcar das gemas de ovo, devidamente “desclaradas” e misturadas.

Na terceira etapa a mistura é cozida a uma temperatura que deverá chegar aos 110°C, até se ver o fundo da caçarola, tendo-se o cuidado de estar sempre a mexer com uma colher para o mesmo lado e devendo evitar-se fazer círculos (Figura 22).



**Figura 22: Incorporação das gemas de ovo e cozedura.**



Após a sua cozedura, inicia-se a quarta etapa, ou seja, o arrefecimento e repouso da massa (Figura 23). Esta fase deve ser de 24 horas e deve ser efectuada nas estufas ou em locais adequados<sup>2</sup> existentes nos laboratórios das doceiras<sup>3</sup>.

Constata-se, de facto, que as massas de Ovos Moles de Aveiro são bastantes sensíveis às mudanças bruscas de temperatura, sobretudo durante a fase de arrefecimento. Os odores estranhos são facilmente absorvidos pela massa, pelo que deverão estar protegidas nos locais referidos.



**Figura 23: Arrefecimento e repouso.**

Assim, o meio envolvente é determinante para a qualidade e manutenção das características intrínsecas do produto.

A partir desta etapa, e consoante a forma de apresentação final escolhida, a massa arrefecida pode ser utilizada para:

- encher as barricas (Figura 24);
- enformar nas hóstias, que são posteriormente prensadas, em prensa manual ou guilhotina, após colagem (Figura 25) . Não é permitido a colagem das hóstias com clara de ovo não pasteurizada devido ao perigo de presença de *Salmonella*. A colagem das hóstias pode ser efectuada com a própria massa dos ovos moles, água ou clara de ovo pasteurizada.

---

<sup>2</sup> Armários fechados onde as condições de temperatura e humidade são controladas, ou seja, locais mais quentes e secos. Estes locais permitem a eliminação da água livre existente nos Ovos Moles de Aveiro. Estes armários estão localizados na área de fabrico.

<sup>3</sup> Nome usualmente utilizado para descrever os locais de fabrico tradicional dos Ovos Moles de Aveiro



**Figura 24: Enchimento de barricas.**

Qualquer destas operações só pode ser realizada nos laboratórios das doceiras, de modo a evitar riscos de contaminação microbiológica, de absorção de cheiros e humidade, etc.



**Figura 25: Enchimento, prensagem e colagem da hóstia.**

Os Ovos Moles de Aveiro devem ser colocados dentro das barricas com o auxílio de uma espátula ou saco de pasteleiro. A barrica deve ser tapada com a respectiva tampa e deve ser colocado o filme retráctil, de forma a isolar e proteger o produto.

As formas de hóstia após a colagem são separadas com a tesoura ou guilhotina e recortadas com corte a direito, conforme os diferentes motivos (Figura 26).



**Figura 26: Corte e secagem da hóstia.**

As figuras são colocadas em tabuleiros e vão a secar em estufa (se necessário), podendo ou não ser cobertas com calda de açúcar. No caso dos Ovos Moles de Aveiro que se apresentam sem a cobertura de calda de açúcar, esta é a última etapa do processo de produção. Caso contrário, os Ovos Moles de Aveiro são cobertos com calda de açúcar, através do barramento pelas próprias mãos (Figura 27) ou com o auxílio de pincel, seguido de mais um processo de secagem (Figura 28).



**Figura 27: Cobertura de calda de açúcar na hóstia.**





**Figura 28: Secagem da calda de açúcar.**

Os Ovos Moles de Aveiro podem ser cobertos com calda de açúcar ou não, apresentando as formas de hóstia cor branco-opaco se levarem calda de açúcar e branco mais translúcido se não levarem calda.

Só depois da massa de Ovos Moles de Aveiro estar devidamente protegida pelas barricas ou pela hóstia é que pode abandonar os laboratórios das doceiras, estando pronta a ser comercializada (Figura 29) (Naia *et al.*, 2004).

### III.2.5. Formas de apresentação

---

Os Ovos Moles de Aveiro apresentam-se comercialmente acondicionados na origem:

- em barricas de madeira de choupo ou de porcelana, ambas com motivos alusivos à Região, nomeadamente, os moliceiros, a ria, as salinas, os palheiros e o farol da Barra;
- envolvidos em hóstia.



**Figura 29: Ovos Moles de Aveiro nas suas formas de apresentação.**

Os Ovos Moles de Aveiro só podem ser embalados na origem, de modo a garantir a rastreabilidade completa do produto e a prevenir a quebra de qualidade e de genuinidade, lesiva dos interesses dos produtores e dos consumidores.

Os Ovos Moles de Aveiro apresentam-se em três tipos de embalagem cujos formatos, materiais e motivos são aprovados pelo agrupamento: embalagem tradicional, embalagem prestígio e embalagem para barricas de madeira ou porcelana. Os Ovos Moles de Aveiro também podem ser colocados em atmosfera controlada, com azoto, sendo neste caso embalados à unidade. Os materiais das embalagens autorizadas são em cartolina ou em plástico alimentar (Figura 29).

A forma de apresentação do produto é sujeita a autorização do agrupamento pois é um dos requisitos do regulamento comunitário e permite garantir a qualidade das embalagens alimentares. A barrica de madeira continua a ser utilizada, uma vez que nos estudos realizados na caracterização do produto se verificou que esta não constituía um perigo microbiológico, não colocando em causa a segurança alimentar. Com as alterações da legislação alimentar, a APOMA teve de submeter esta decisão à autorização do GPP – Gabinete Planeamento e Políticas.

### **III.2.5.1. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO**

O acondicionamento tem de ser efectuado de acordo com as boas práticas higieno-sanitárias e comerciais, devendo a embalagem garantir a conservação das propriedades específicas do produto, nas condições de conservação apropriadas - em local seco, a temperatura ambiente, oscilando entre os 8 °C e os 25 °C e protegido do sol sendo nestas condições a sua duração normal de 15 dias.

Este período foi definido na sequência de estudos desenvolvidos (Naia *et al.*, 2000a, 2000b, 2001) com o objectivo de determinar a durabilidade e o modo de conservação dos Ovos Moles de Aveiro de forma a garantir a segurança alimentar e a conservação das propriedades físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas do produto.

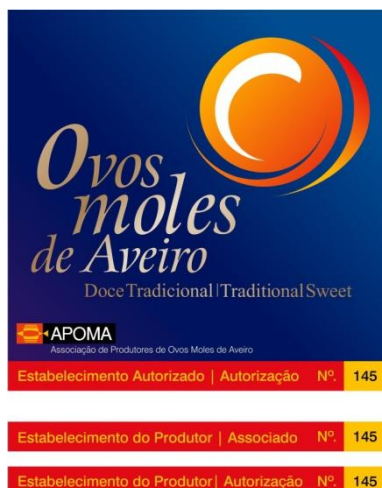
### **III.2.5.2. COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO**

A comercialização deste produto pode ser efectuada em dois tipos de estabelecimentos:

- Estabelecimento do produtor;
- Estabelecimento autorizado.

Estão fixadas regras para as qualificações dos estabelecimentos, para a forma de apresentação e para a exposição.

Todos os estabelecimentos dos produtores de Ovos Moles de Aveiro - IGP estão identificados em local bem visível e em destaque, numa placa com a imagem dos Ovos Moles de Aveiro, com a menção de Estabelecimento Produtor onde deve constar o símbolo da APOMA, bem como o número de associado ou número de autorização, para os produtores não associados.



**Figura 30: Identificação dos estabelecimentos.**

Os estabelecimentos onde se comercializam Ovos Moles de Aveiro – IGP - estão identificados em local bem visível e em destaque, com uma placa com a imagem dos Ovos Moles de Aveiro, com a menção de Estabelecimento Autorizado onde consta o símbolo da APOMA, bem como o número de autorização (Figura 30).

A apresentação comercial dos Ovos Moles de Aveiro a granel, em barricas ou em hóstia, só é autorizada nos estabelecimentos dos produtores, sempre acompanhada de documentação atestando a origem, o lote e a data de fabrico.

A decisão da identificação dos estabelecimentos teve como principal objectivo o reconhecimento dos locais de comercialização do produto por parte do consumidor, através do reconhecimento da marca e imagem que os produtores pretendem transmitir ao consumidor. Cada um destes estabelecimentos tem responsabilidades/regras diferentes em relação ao produto definidas pela APOMA e enumeradas de seguida.

## **ESTABELECIMENTO DO PRODUTOR**

1. No estabelecimento do produtor tem que existir, em local bem visível e em destaque, uma placa com a menção de *Estabelecimento Produtor* onde deve constar o símbolo da APOMA, bem como o número de associado ou número de autorização, para os produtores não associados.
2. No interior do estabelecimento tem que existir um expositor exclusivo para os Ovos Moles de Aveiro.
3. Os Ovos Moles de Aveiro podem ser comercializados pré-embalados ou a granel, avulso, embalados a pedido do consumidor sendo considerados como produtos não pré-embalados, de acordo com Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro.
4. Os Ovos Moles de Aveiro em hóstia, vendidos a granel, devem obedecer às seguintes regras:
  - a) O produto deve ser apresentado de acordo com o *layout* definido.
  - b) Ao lado do produto deve figurar o Atestado de Conformidade, emitido sob autorização do OC, no qual o Produtor inscreve as menções legais sobre rotulagem, nomeadamente, o lote, a data de fabrico e a data de validade.
  - c) Este Atestado de Conformidade, onde tem que figurar o nome do OC e o modelo de marca de certificação, deve ser assinado pelo Produtor responsável.
  - d) No acto de venda, o produtor deve registar na embalagem o lote, a data de validade, de acordo com o Atestado de Conformidade, e o peso líquido.
  - e) O produtor deve, ainda, apor na embalagem a marca de certificação.
  - f) Os Ovos Moles de Aveiro vendidos a granel, acondicionados em barricas à vista do consumidor final, obedecem ao procedimento descrito no ponto 4 relativamente aos Ovos Moles de Aveiro em hóstia.
  - g) Os Ovos Moles de Aveiro vendidos em barrica devem ser colocados na embalagem com imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro em Barrica Tradicional” (Naia *et al.*, 2004).

## **ESTABELECIMENTO AUTORIZADO**

1. No estabelecimento autorizado tem que existir, em local bem visível e em destaque, uma placa com a menção de Estabelecimento Autorizado onde deve constar o símbolo da APOMA, bem como o número de autorização,
2. Neste estabelecimento, os Ovos Moles de Aveiro só podem ser comercializados pré-embalados, independentemente da sua forma de apresentação.

É expressamente proibida a venda ambulante de Ovos Moles de Aveiro, ainda que pré-embalados na origem, bem como em locais onde estejam expostos ao sol (Naia *et al.*, 2004).

### III.2.6. Rotulagem

---

Todos os géneros alimentícios, pré-embalados ou não, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final devem obedecer à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios de acordo com a legislação comunitária e nacional vigente. No caso dos produtos tradicionais devem constar da rotulagem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, originários da Comunidade Europeia, que sejam comercializados sob uma denominação registada as denominações "Denominação de Origem Protegida" ou "Indicação Geográfica Protegida" e os símbolos comunitários que lhes estão associados, de acordo com o regulamento em vigor, tal como descrito no capítulo II.2.

De acordo com a legislação geral de rotulagem, as indicações obrigatórias devem ser inscritas em caracteres indeléveis, visíveis e legíveis, colocados num local em evidência, redigidas em português e em termos correctos, claros e precisos. Nas embalagens destinadas à exportação, a rotulagem deve ser traduzida.

A rotulagem dos Ovos Moles de Aveiro compreende a marca de certificação e a rotulagem obrigatória dos géneros alimentícios e, ainda, as menções e símbolos específicos aprovados pela APOMA (Figura 31). Assim, constam obrigatoriamente as seguintes menções:

1. Ovos Moles de Aveiro - Indicação Geográfica Protegida;
2. Logótipo comunitário das IGP ;
3. Logótipo dos Ovos Moles de Aveiro;
4. Marca de certificação;
5. Local de origem;
6. Nome, firma ou denominação social e morada do produtor;
7. Lote;
8. Data limite de consumo;
9. Lista de ingredientes;
10. Forma de conservação;
11. Peso líquido.





Figura 31 – a) Logótipo dos Ovos Moles de Aveiro, b) marca de certificação, c) logótipo comunitário IGP.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda - Ovos Moles de Aveiro - IGP - não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

### III.2.6.1. A MARCA DE CERTIFICAÇÃO

Na marca de certificação (sob a forma de etiqueta autocolante com holograma estampado) constam obrigatoriamente:

- a) Nome do produto - Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida,
- b) Nome do OPC – Sagilab,
- c) Número de série (alfanumérico que permite rastrear o produto).

A certificação do produto Ovos Moles de Aveiro – IGP é concretizada através da aposição da marca de certificação em cada embalagem independentemente da sua apresentação comercial (Naia *et al.*, 2004).

### III.2.6.2. A RASTREABILIDADE

Para que haja uma política alimentar eficaz é necessária a implementação de um plano de rastreabilidade dos alimentos destinados ao consumo humano e de animais, bem como aos seus ingredientes. Através da rastreabilidade pode-se detectar a origem e seguir o rasto de um género alimentício ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição. A sua obrigatoriedade está referida no Regulamento (CE) 178/2002 de 28 de Janeiro.

Efectua-se o rastreio de um produto alimentar sempre que se suspeita que este possa constituir um risco grave para a saúde do consumidor. Assim, uma vez localizado o produto, serão tomadas as medidas necessárias para a sua retirada do mercado. É necessário assegurar a rastreabilidade desde a origem das matérias-primas (rastreabilidade a montante) até ao consumidor final (rastreabilidade a jusante). Assim, é fundamental que todas as empresas do sector alimentar possuam sistemas que permitam: por um lado, identificar os fornecedores de géneros alimentícios, e por outro que identifiquem as empresas às quais fornecem este tipo de produtos. Para se efectuar a rastreabilidade a montante, eficazmente, é imprescindível que todos os produtos sejam rotulados com o número de lote, através do qual se tem facilmente acesso a todas as informações a eles associadas.

Os princípios da rastreabilidade requerem que seja possível para todas as unidades de consumo: 1) identificar o fornecedor de todas as matérias-primas, 2) identificar o fabricante do produto, 3) fazer o histórico de todos os produtos e os relatórios da sua qualidade. Estes princípios devem ser simples e eficazes para poderem ser respeitados por todos os operadores da cadeia alimentar.

Para garantir a segurança de um produto através da identificação, do registo e da rotulagem, a rastreabilidade deve funcionar como forma de responsabilização social de fornecedores, distribuidores e consumidores. A obrigação da rastreabilidade deve, para cada operador da cadeia alimentar, assentar na responsabilidade de registar e arquivar as informações apropriadas nesta matéria.

No caso dos Ovos Moles de Aveiro, só podem ser embalados na origem, de modo a garantir a rastreabilidade completa do produto e a prevenir a quebra de qualidade e de genuinidade, lesiva dos interesses dos produtores e dos consumidores. De facto, esta medida permite:

- Ao produtor, manter e preservar a genuinidade do seu produto até este chegar ao consumidor final;
- Aos consumidores que adquirem um produto em cuja rotulagem consta a menção IGP, terem a garantia de que o produto é genuíno e apresenta todas as características físicas, químicas, sensoriais e microbiológicas que lhe são próprias.

Todos os produtores de Ovos Moles de Aveiro devem manter um registo relativo a cada lote, o que permite o seu rastreio.

O lote é definido conforme descrito no Regulamento Técnico de Produção dos Ovos Moles de Aveiro e é da responsabilidade do produtor. A atribuição do lote foi definido pelo agrupamento como uma codificação comum a todos os produtores de Ovos Moles de Aveiro, possibilitando a identificação célere do produtor onde o produto é produzido, o que permitirá ao agrupamento ou ao OC cumprir com o Reg. (CE) nº 178/ 2002 e o Reg. (CE) nº 510/2006.

A definição do lote dos Ovos Moles de Aveiro: Lote XX000ddmm - B onde:

- XX duas letras do alfabeto que corresponde ao código interno da APOMA atribuído a cada associado. Esta identificação deve constar em todos os lotes. Nunca se poderá utilizar outro.
- 000 Três algarismos colocados no mapa de produção correspondentes ao 3 PT 3 000 inscrito na casca do ovo. Esta referência é o nº de licença de exploração atribuída pela Direção Geral de Veterinária ao aviário do fornecedor de ovos
- dd Dia de fabrico da massa de Ovos Moles de Aveiro
- mm Mês de fabrico da massa de Ovos Moles de Aveiro
- B Número da ordem de fabrico da massa de Ovos Moles de Aveiro no mesmo dia de fabrico

Para cumprir com a legislação em vigor, a rastreabilidade a jusante é cumprida através dos registos de recepção de matérias-primas do produto, onde é possível identificar o nome do fornecedor, a data de entrega, a quantidade, o lote, a validade entre outros parâmetros ligados ao sistema HACCP de cada empresa. Posteriormente, sempre que se produz o produto, é preenchido o mapa de produção dos Ovos Moles de Aveiro (Figura 32) onde consta toda a informação de cada produto:

- Nome do produto;
- Data de fabrico
- Nome do funcionário;
- Nome das matérias-primas utilizadas e respectivo fornecedor;
- Quantidade de cada matéria-prima;
- Lote e data de validade de cada matéria-prima;
- Quantidade de produção;
- Dados de produção;
- Lote do produto final de acordo com a definição anterior.

APOMA		MAPA DE PRODUÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO											_ /200_				
LOTES DE PRODUÇÃO																	
Data	Doceira	Ovos				Hóstias				Açúcar			PRODUÇÃO			LOTE	
		Inscrição no rótulo	Validade	Lote	Quant. (nº ovos)	Fornecedor	Validade	Lote	Quant.	Fornecedor	Lote	Quant. (kg)	T	t	Quant.		
		3 PT3 _	_/_				_/_										
16/09	PN	3 PT3 111	30/09	1234	360	y	24/11	w	500	k	123456	1			8	AB11116091	
		3 PT3 _	_/_				_/_										

Figura 32: Mapa de produção dos Ovos Moles de Aveiro.

Após a produção da massa do produto, e em todo o seu processo produtivo, este deve estar sempre identificado com o respectivo lote. Todo o produto comercializado é identificado com o respectivo lote, conforme referido anteriormente, na rotulagem obrigatória (requisito legal).

O cumprimento da rastreabilidade a jusante é efectuado através da identificação dos lotes nas diferentes formas de apresentação conforme descrito anteriormente e nas facturas dos clientes de revenda e mapas de rastreabilidade do destino final dos produtos.

### III.3. QUALIFICAÇÃO DOS OVOS MOLES DE AVEIRO

#### III.3.1. O Processo de Protecção dos Ovos Moles de Aveiro

##### III.3.1.1. A INSTRUÇÃO DO PROCESSO

O pedido de protecção de um nome só pode ser efectuado por um agrupamento de produtores legalmente constituído, composto por associados com interesse na produção do produto, representativo relativo ao conjunto de produtores existentes e cuja natureza jurídica poderá ser uma associação de produtores ou uma cooperativa agrícola que comprove que existe produção efectiva e que solicite o registo do nome, apresente o Caderno de Especificações e aceite o encargo da gestão do uso da IGP.

O processo de protecção de um nome divide-se em duas fases:

- Procedimento nacional de registo;
- Procedimento comunitário de registo.

De seguida é apresentado o fluxograma do processo de protecção (Figura 33) e o procedimento que a APOMA desenvolveu para que a protecção de Ovos Moles de Aveiro como IGP fosse uma realidade.

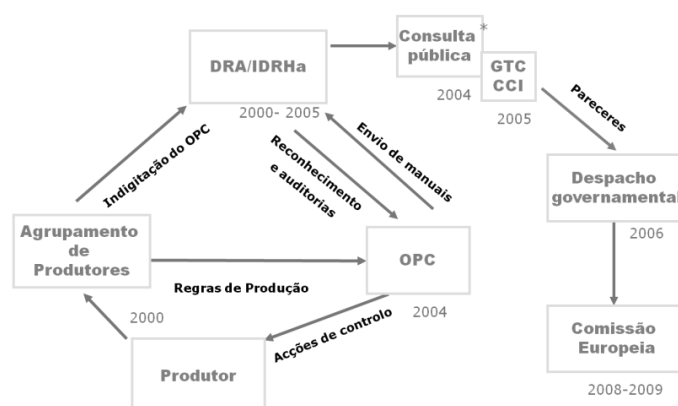


Figura 33: Fluxograma do processo nacional do registo dos Ovos Moles de Aveiro – IG (adaptado de IDRHa, 2004).

### **III.3.1.2. O PEDIDO DE PROTECÇÃO**

O pedido de protecção do nome Aveiro para Ovos Moles como IGP e o pedido de gestão do uso da IGP foram dirigidos ao governo português através de pedido formal à Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC) e do IDRHa – Instituto Desenvolvimento e Hidráulica pela APOMA (Figura 34). O pedido de registo para ser considerado teve que ser devidamente instruído com elementos e documentos exigidos nos termos do nº 3 do artigo 5.o do Reg. (CE) nº 510/2006 e outras exigências nacionais (Anexo VI).

O processo culminou com a entrega do Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro como Indicação Geográfica Protegida (IGP) e a análise formal de todos os documentos.

Após a análise e verificação do cumprimento dos requisitos do regulamento comunitário de todos os documentos constantes no Anexo VI e do Caderno de Especificações, estes foram apresentados e solicitados pareceres a diferentes comités técnicos e consultivos. Após verificação de que o processo se encontrava em condições de prosseguir foi efectuado um procedimento de consulta pública nacional.

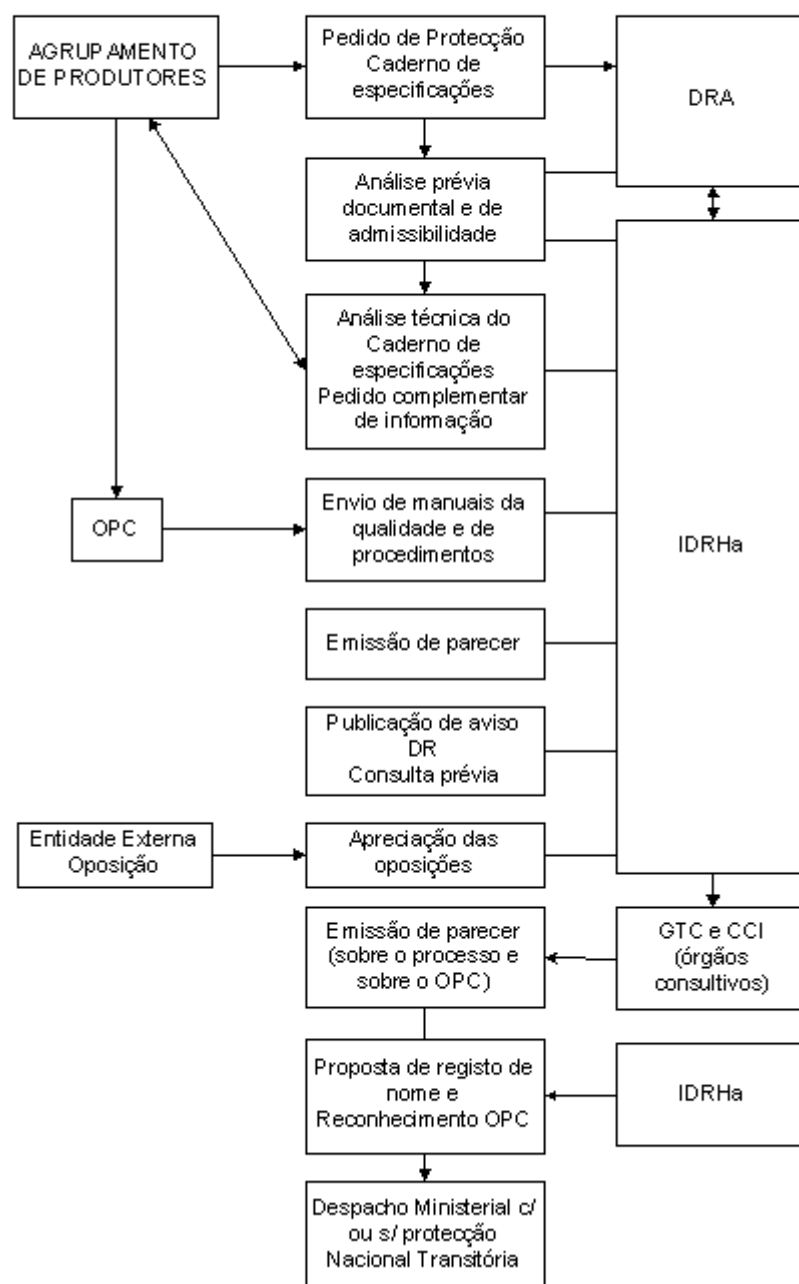
A entrada na fase de consulta pública foi determinada pela publicação do Aviso nº 6682/2004 no DR. II Série, de 19 Junho de 2004, pelo qual se tornou público que tinha sido pedido o registo da Indicação Geográfica e do qual consta uma caracterização sumária do produto de acordo com o Caderno de Especificações - cuja análise e aceitação estiveram na base do reconhecimento do nome e respectiva protecção jurídica. Em seguida o IDRHa assegurou a publicação da versão do Caderno de Especificações em que baseou a sua decisão favorável sendo facultado um acesso por via electrónica ao mesmo.

Durante 30 dias úteis, qualquer pessoa singular ou colectiva, com um interesse legítimo e estabelecida ou residente no território poderia declarar a sua oposição ao pedido. No caso do nome Ovos Moles de Aveiro não existiram oposições.

Simultaneamente e dando cumprimento ao artigo 11º do Reg. (CE) nº 510/2010 que determina que após a protecção comunitária deve existir um organismo de controlo (funcionando como organismo de certificação de produtos) para verificação da observância do Caderno de Especificações, anterior à colocação do produto no mercado. Este sistema de controlo e certificação através do Organismo de Controlo (OC) garante que apenas os produtores que cumpram os requisitos e regras descritas no Caderno de Especificações do nome Ovos Moles de Aveiro possam beneficiar do uso da menção – IGP.

*FLUXOGRAMA SIMPLIFICADO DE UM PROCESSO DE REGISTO DE NOME  
FASES E ENTIDADES ENVOLVIDAS*

*I – PROCESSO NACIONAL*



**Figura 34: Fluxograma do processo nacional do registo de um nome 2000- 2006 (adaptado de Soeiro, 2005).**

Os pedidos de registo e protecção nacional transitória foram submetidos a despacho do Senhor Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas a 8 de Abril de 2004, sendo publicado o Despacho nº 5062/ 2006 (2ª série) do DR a 6 de Março de 2006 sendo

reconhecido o nome “Aveiro” como Indicação geográfica para Ovos Moles e conferida protecção nacional transitória.

A partir da publicação de legislação nacional e até à realização do registo comunitário da Indicação Geográfica em causa, na rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no despacho pode constar a menção «Indicação Geográfica» bem como o logótipo de Ovos Moles de Aveiro proposto pelo agrupamento e os produtores ficam obrigados a produzir segundo as regras previstas no Caderno de Especificações e a serem sujeitos a acções de verificação da observância de tais disposições. O despacho referido anteriormente produz efeitos desde 3 de Janeiro de 2006, data do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia (CE). Esta legislação nacional deixou de produzir efeitos no momento em que houve decisão comunitária sobre o registo comunitário como IGP.

Após a decisão favorável, o IDRHa remeteu o pedido e o Caderno de Especificações à Comissão Europeia (CE), para decisão de registo definitivo, conforme descrição no fluxograma da Figura 35. A CE acusa a recepção do pedido e torna público no seu sítio (página oficial) que o pedido foi efectuado, bem como a data de apresentação à CE. O processo de reconhecimento transita assim para a comunidade europeia, para exame pela própria Comissão e , posteriormente, por todos os Estados Membros da União e todos os países terceiros, membros ou não da OMC.

A Comissão Europeia examinou o pedido e durante esta fase poderia solicitar esclarecimentos ou alterações, o que não ocorreu. Sendo assim, o processo transitou para a fase seguinte que foi a fase de oposição.

A 22 de Julho de 2008 foi publicado no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE) 2008 /C184/11 a Ficha resumo de Ovos Moles de Aveiro, e no prazo de seis meses a contar da data da publicação do mesmo, qualquer Estado-Membro ou país terceiro ou qualquer pessoa singular ou colectiva com um interesse legítimo, estabelecida ou residente num Estado-Membro diferente do que pediu o registo ou num país terceiro poderia opor-se ao registo proposto, mediante apresentação de uma declaração devidamente fundamentada à Comissão.

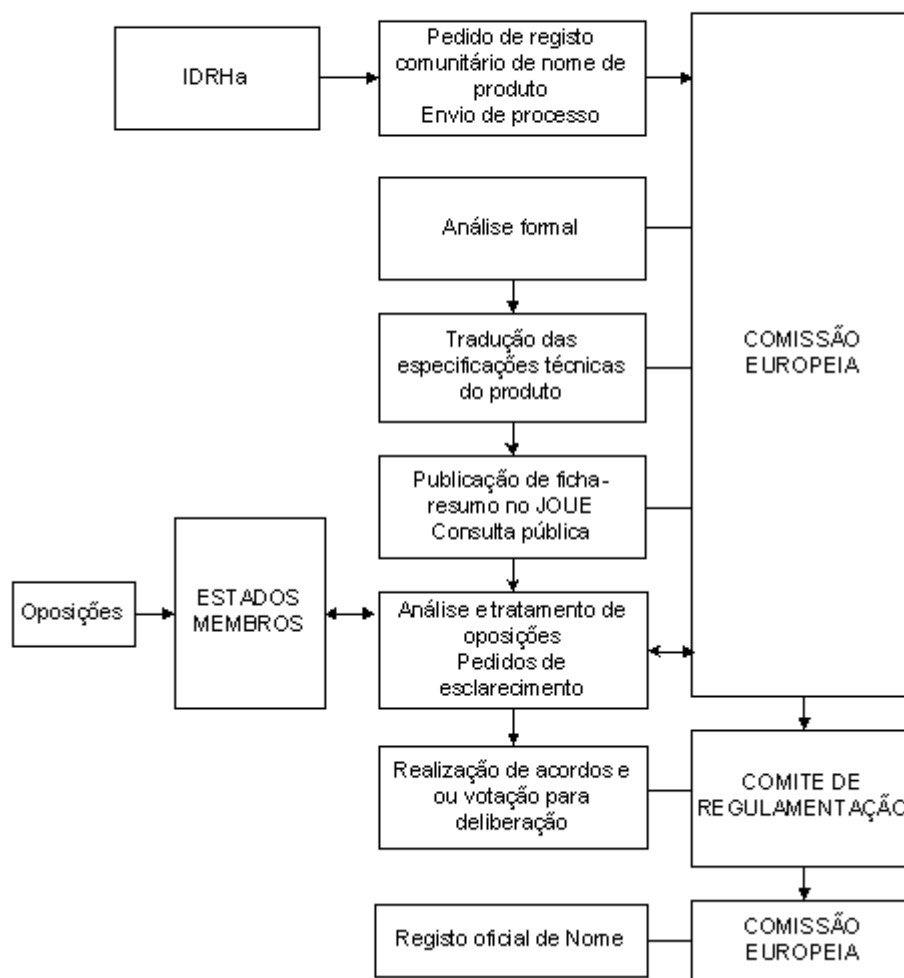
No caso do nome Ovos Moles de Aveiro existiu uma oposição nacional apresentada durante esta fase, a qual não foi considerada uma vez que a fase de oposição nacional já tinha decorrido. No entanto, a APOMA deu resposta à mesma através do GPP (Gabinete de Planeamento e Políticas – este organismo sucedeu ao ex-IDRHa). Uma vez que a CE não recebeu qualquer oposição admissível em conformidade com o n.º 3 do Reg. (CE) nº 510/2006, procedeu ao registo da denominação. A inscrição no registo europeu foi efectuada através da publicação no dia 8 de Abril de 2009, no JOUE, do Reg. (CE) nº 286/2009, da Comissão, de 7 de Abril, o qual determinou a inscrição do nome Ovos Moles de Aveiro como Indicação Geográfica Protegida (IGP) no registo comunitário. O processo de protecção do nome a nível da Comunidade Europeia ficou completo. A



fase de protecção do nome é concretizada e inicia-se a fase de verificação da observância do caderno de Especificações (que conduz à possível “certificação do produto de acordo com tal caderno) e que será descrita no capítulo seguinte desta dissertação.

*FLUXOGRAMA SIMPLIFICADO DE UM PROCESSO DE REGISTO DE NOME  
FASES E ENTIDADES ENVOLVIDAS*

*II – PROCESSO COMUNITÁRIO*



**Figura 35 - Fluxograma do Processo comunitário do registo do nome em 2006 (adaptado de Soeiro A., 2005)**

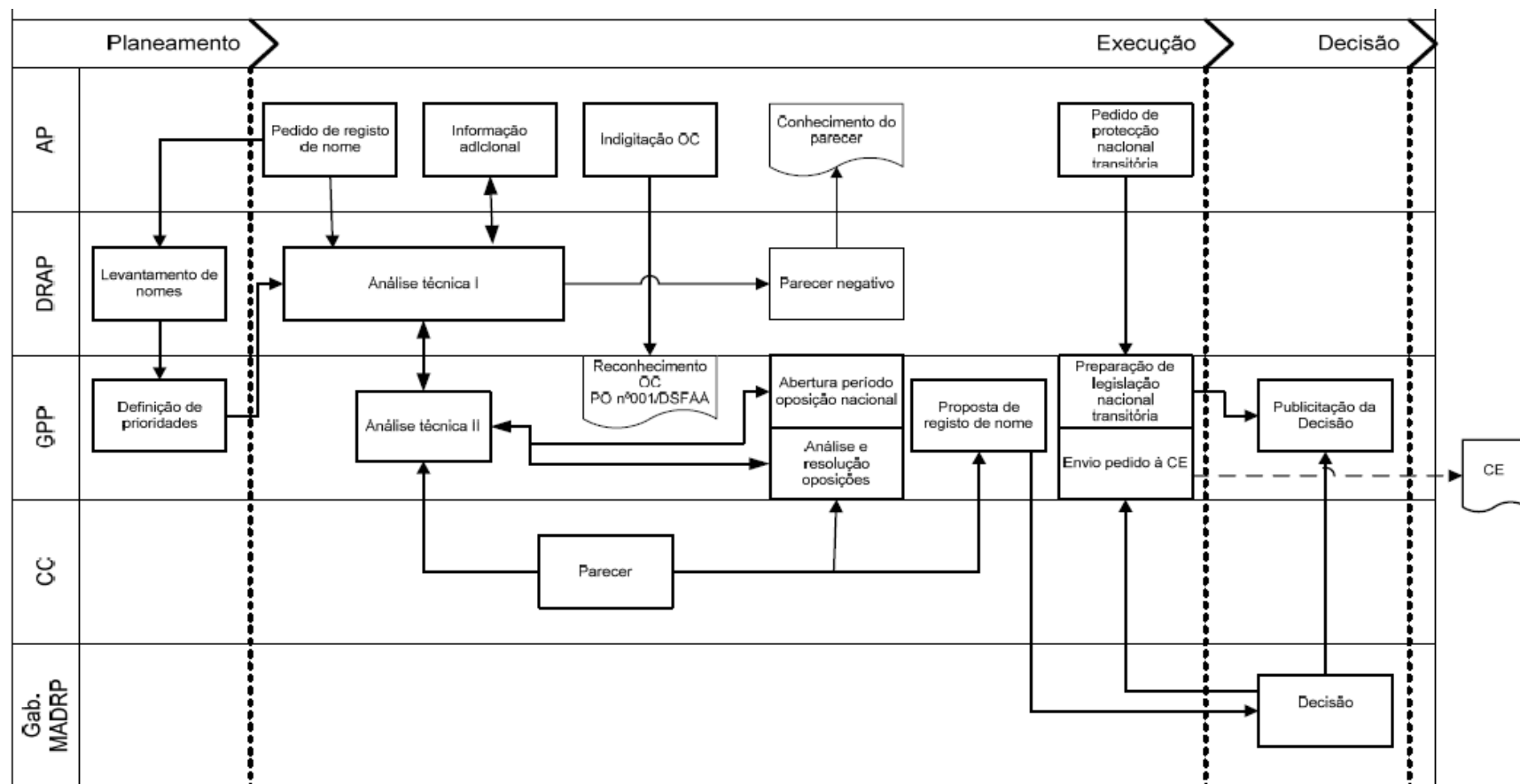


Figura 36 - Fluxograma simplificado do processo de Protecção actualmente no GPP (www.gpp.pt, 2010).

### III.3.2. O Caderno de Especificações

---

De acordo com artigo 4º do Reg (CE) nº 510/2006, para poder beneficiar de uma denominação de origem protegida (DOP) ou de uma indicação geográfica protegida (IGP), o produto agrícola ou o género alimentício deve obedecer a um Caderno de Especificações.

Do Caderno de Especificações devem constar, pelo menos:

- a. O nome do produto agrícola ou do género alimentício, incluindo a denominação de origem ou a indicação geográfica;
- b. A descrição do produto agrícola ou do género alimentício, incluindo as matérias-primas, se for caso disso, e as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas do produto ou do género alimentício (capítulo III.2.2.);
- c. A delimitação da área geográfica e, se for caso disso;
- d. Os elementos que provam que o produto agrícola ou o género alimentício são originários da área geográfica delimitada; descritos no capítulo III.2.1.;
- e. A descrição do método de obtenção do produto agrícola ou do género alimentício e, se necessário, os métodos locais, leais e constantes, bem como os elementos referentes ao seu acondicionamento, sempre que o agrupamento requerente o determine e justifique que o acondicionamento deve ser realizado na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade ou garantir a origem ou assegurar o controlo (capítulo III.2.4.);
- f. Os elementos que justificam:
  - i) a relação entre a qualidade ou as características do produto agrícola ou do género alimentício e o meio geográfico,
  - ii) a relação entre uma qualidade determinada, a reputação ou outra característica do produto agrícola ou do género alimentício e a origem geográfica;
- g. O nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam a observância das disposições do caderno de Especificações, e as suas missões específicas;
- h. As eventuais regras específicas de rotulagem do produto agrícola ou do género alimentício em questão (capítulo III.2.6);
- i) As eventuais exigências fixadas por disposições comunitárias ou nacionais.

### III.3.3. O papel da APOMA

---

O processo de qualificação e pedido de registo do nome para um produto tradicional segundo os regulamentos comunitários só poderá ser desencadeado por um agrupamento de produtores. Assim, os agrupamentos possuem um papel vital na dinamização do espírito associativo para que o individual de cada produtor seja preterido em relação ao bem comum que é o património que o produto tradicional representa. Muitas são as funções que o agrupamento pode ter, muitas vezes mais alargado pela necessidade de acompanhamento que os pequenos produtores necessitam. Para o processo de qualificação do nome, o agrupamento é responsável por solicitar o registo, pela elaboração do Caderno de Especificações do produto e do Regulamento Técnico de Produção, pela organização de todo o processo administrativo (Anexo VI) e pela indigitação do OC. Este processo demora alguns anos, pelo que durante o período de análise administrativa do processo os agrupamentos são vitais para a mobilização dos produtores em prol do produto. Assim, no caso da APOMA actualmente as funções ligadas à gestão da IGP são:

- Zelar pelo cumprimento das normas constantes no Caderno de Especificações;
- Zelar pelo bom nome da IGP cuja gestão lhe está legalmente confiada,
- Autorizar o uso da IGP aos produtores que expressamente solicitem;
- Aplicar sanções aos produtores que cometam infracções;
- Propor a alteração do Caderno de Especificações;
- Monitorizar presença de adulterações no mercado e comunicar às autoridades competentes).

A Associação tem como fins e missão o seguinte:

- a. Mobilizar os associados para o entendimento das vantagens da defesa dos interesses comuns e proceder à gestão da IGP;
- b. Pugnar pela preservação da forma tradicional de produção dos Ovos Moles de Aveiro, que lhe confere autenticidade, bem como pela observância das normas comunitárias sobre higiene e sobre as condições de comercialização, transporte e exposição de produtos desta natureza;
- c. Promover e garantir a qualidade dos Ovos Moles de Aveiro a partir da verificação periódica e frequente da qualidade dos ingredientes e das massas bem como da avaliação das condições de higiene dos meios e técnicas adoptados na produção, em conformidade com a melhor tradição de Aveiro;

- d. Promover o seu desenvolvimento através da dinamização de iniciativas nas áreas dos recursos humanos, do turismo e património, e apoio às actividades produtivas.

A Associação poderá ainda prosseguir todo e qualquer fim que se enquadre no seu objecto e esteja de acordo com os seus Estatutos.

Existem outras funções muito importantes que ajudam a estruturar e consolidar as anteriores como:

- Apoio aos associados;
- Organização e formação das microempresas;
- Promoção e divulgação do produto no mercado nacional e no mercado externo;
- Manutenção da qualidade do produto (antes e após a protecção);
- Implementação do HACCP e Rastreabilidade do produto;
- Apoio nos processos de licenciamento das unidades produtivas
- Apoio na documentação necessária no acesso a novos mercado.

### **III.3.3.1. FORMAÇÃO**

O processo de qualificação dos Ovos Moles de Aveiro – IGP foi um processo demorado, conforme descrito anteriormente. Com o objectivo de que todos os procedimentos descritos no Caderno de Especificações fossem implementados e cumpridos e para que as empresas deste sector de actividade, com as características que já foram descritas, também cumprissem com a legislação na área de segurança alimentar em vigor, a APOMA estabeleceu parcerias com entidades acreditadas de formação para desenvolver planos anuais de formação aos colaboradores das empresas associadas.

Inicialmente, a APOMA estabeleceu parcerias com as empresas do sector com as quais os seus associados tinham contactos empresariais. Esta fase serviu de sensibilização aos colaboradores das empresas para a obrigatoriedade da implementação do sistema HACCP e coincidiu com uma mega acção de promoção e divulgação dos Ovos Moles de Aveiro nos aviões da TAP durante o EURO 2004.

Esta promoção num sector de actividade como o catering de aviação - que é um sector cujos requisitos a fornecedores de produtos alimentares são muito exigentes em segurança alimentar - obrigou os produtores a implementar critérios acrescidos de rigor no processo, tendo como resultado a majoração qualitativa do produto. A estratégia da TAP na promoção de produtos tradicionais portugueses nos locais onde o EURO 2004 se iria realizar, permitiu que o produto escolhido para representar a gastronomia portuguesa tivessem sido os Ovos Moles de Aveiro.

Assim, foi estabelecido o plano de formação intensiva aos colaboradores das empresas que iriam participar nesta promoção, com os seguintes objectivos:

- Cumprir com a legislação em vigor na área da formação aos colaboradores das empresas,
- Sensibilizar os colaboradores da área do fabrico para a Higiene e Segurança Alimentar,
- Consciencializar da importância do manipulador de alimentos para a qualidade final e segurança alimentar dos produtos alimentares,
- Estabelecer o código de boas práticas de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro,
- Definir as regras da produção no fabrico dos Ovos Moles de Aveiro,
- Implementar o sistema de rastreabilidade dos Ovos Moles de Aveiro,
- Promover melhorias na qualidade do produto,
- Distribuir Ovos Moles de Aveiro no *catering* dos aviões da TAP.

Assim, durante o EURO 2004 em todos os aviões da TAP, na classe executiva nos voos de regresso de médio e longo curso e no *Lounge Executive* da TAP foram oferecidos Ovos Moles de Aveiro, num total de uma tonelada. Em 2006 foi realizada mais uma acção em que foram oferecidos Ovos Moles de Aveiro no dia de Portugal na TAP em todos os aviões de médio e longo curso. Estas duas campanhas de marketing foram um desafio muito exigente desde o delineamento da estratégia, o controlo da qualidade e a garantia da rastreabilidade, o cumprimento de regras de mercados internacionais e a capacidade de produção e, serviu também de avaliação do sistema de segurança alimentar num sector de *catering* aéreo onde as exigências em termos de segurança alimentar são muito grandes.

Em 2005, a APOMA estabeleceu parceria com uma entidade de formação acreditada para se implementar a formação de acordo com a legislação em vigor. A formação que foi dada às empresas nas áreas de higiene e segurança alimentar e boas práticas de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro antes do projecto da TAP no EURO 2004 permitiu avançar na implementação do sistema HACCP de uma forma mais célere. Permitiu também aos colaboradores verem a mais-valia deste processo, verificando que se tratava de uma valorização pessoal e que a formação era para as empresas, uma das ferramentas mais importantes na melhoria dos processos de fabrico.

A formação, embora seja uma obrigatoriedade legal a cumprir pela entidade empregadora e pelo trabalhador, no decorrer dos anos, tem permitido, de uma forma contínua, reforçar os conhecimentos em higiene e segurança alimentar, higiene e segurança no trabalho e aumentar as habilitações literárias dos trabalhadores (Tabela V), uma vez que esta era uma fragilidade que se tinha de ultrapassar.

Em sete anos de formação foi usufruída por 38 empresas, num total de 846 formandos.

**Tabela V: Plano de formação anual por área de formação, número de formandos (NF) e número de empresas (NE).**

ANO	PARCEIRO	ÁREA DE FORMAÇÃO	NF	NE
2002	Diversey Lever	Higiene e desinfecção – 3h	26	14
2004	Sagilab	Microbiologia – 3h	52	23
	Lever	Higienização – 3h	42	20
	Rentokil	Controlo de pragas – 3h	36	23
	APOMA	Boas práticas de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro	41	19
2004	<b>Total: 197 formandos</b>			
2005	ANJE Rede Expresso	Higiene e Segurança Alimentar - 25 h	120	21
2005	<b>Total: 120 formandos</b>			
2006	ANJE	A certificação dos Ovos Moles de Aveiro IGP - 25h	81	19
	Rede Expresso	Higiene e Segurança Alimentar - 25 h	15	5
2006	<b>Total: 96 formandos</b>			
2008	AIDA POPH	Higiene e Segurança Alimentar - 25 h	39	14
		Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos - 25 h	45	20
		Legislação laboral – contrato de trabalho - 25 h	16	11
		Língua inglesa – atendimento - 50 h	9	8
2008	<b>Total:110 formandos</b>			
2009	AIDA POPH	Noções de HACCP - 25 h	25	5
		Higiene e Segurança Alimentar - 25 h	30	6
		Excel – Folha de Cálculo – 50 h	8	4
		Processador de texto – 50 h	14	6
		Atendimento - 50 h	43	12
		Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos - 25 h	45	20
	EFPTA POPH	Confeção de bolos e doces regionais e conventuais e de épocas festivas – 50 h	25	17
		Preparação de massas cake, folhados, bolos secos e massas de forrar – 50 h	25	13
		Cozinha regional – 50h	7	6
	APOMA	Boas práticas de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro		
2009	<b>Total:176 formandos</b>			
2010	AIDA POPH	Sistema HACCP - 25 h	40	2
		Higiene e Segurança Alimentar - 25 h	26	15
		Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos - 25 h	29	10
		Atendimento – 50 h	40	19
		Gestão para empresários – 75h	12	11
	APOMA	Boas práticas de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro		
2010	<b>Total: 147 formandos</b>			

## III.4. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE “CERTIFICAÇÃO” DOS OVOS MOLES DE AVEIRO

---

### III.4.1. Requisitos Gerais de Acesso ao uso da IGP

---

De acordo com o Regulamento Interno e Regulamento Técnico de Produção dos Ovos Moles de Aveiro – IGP da APOMA, os quais constam como anexos do Caderno de Especificações, só podem beneficiar do uso da indicação geográfica referida os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação dos Produtores de Ovos Moles de Aveiro;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do respectivo Caderno de Especificações;
- Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo nº 47/97.

Estes regulamentos estruturantes do processo referem ainda que nos requisitos gerais de acesso ao uso de Indicação Geográfica - terão direito ao uso da Indicação Geográfica Protegida os produtores de Ovos Moles de Aveiro que, cumulativamente:

1. Possuam instalações na Área Geográfica de produção e acondicionamento definida no Caderno de Especificações e nelas produzam os Ovos Moles de Aveiro, nos termos do disposto no artigo 2º, n.º 2 dos Estatutos da APOMA;
2. Produzam Ovos Moles de Aveiro de acordo com as condições estabelecidas no presente Regulamento;
3. Prestem por escrito, junto da APOMA, o compromisso de cumprir o disposto neste Regulamento e no Caderno de Especificações;
4. Se submetam à acções de Controlo e Certificação do OC reconhecido;
5. Possuam o Sistema de HACCP implementado ou em fase de implementação;
6. Implementem a rastreabilidade nos Ovos Moles de Aveiro em toda a fileira produtiva e cumpram a legislação em vigor Nacional e/ ou Comunitária.



Com base nestes pressupostos e no descrito no Caderno de Especificações de Ovos Moles de Aveiro – IGP todo o sistema de certificação do produto foi delineado e estruturado.

### III.4.2. Auditoria prévia

---

A candidatura dos produtores ao uso da IGP “Ovos Moles de Aveiro” é um acto voluntário, o qual é iniciado através de um pedido formal à APOMA. A proposta é avaliada pela Direcção técnica da APOMA, a qual efectua um processo de avaliação (auditoria prévia) através da emissão de um parecer técnico.

Esta auditoria procura verificar o cumprimento dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP:

- a) Possui instalações na área geográfica e nelas produz os Ovos Moles de Aveiro;
- b) Respeita as regras de produção constantes no Caderno de Especificações;
- c) Respeita a qualidade e genuinidade do produto;
- d) Tem implementado a rastreabilidade dos Ovos Moles de Aveiro;
- e) Tem implementado o sistema HACCP dos Ovos Moles de Aveiro;
- f) Respeitam as regras de comercialização do produto.

Esta auditoria verifica assim os requisitos que estão na base da origem e genuinidade do produto, que lhes confere autenticidade, conforme descritos no Caderno de Especificações e do Reg.(CE) nº 510/2006, bem como a observância das normas comunitárias sobre higiene e sobre as condições de comercialização do produto.

Os Ovos Moles de Aveiro são o primeiro produto nesta classe a ser protegido no espaço comunitário, nomeadamente na área da doçaria conventual onde os ovos são o ingrediente preferencial. Do ponto de vista da segurança alimentar, a rastreabilidade e o processo administrativo torna-se mais exigente, o que determinou a importância de incluir nesta auditoria a implementação do sistema HACCP.

A auditoria da APOMA é constituída por quatro itens: I. Identificação dos produtores, II. Auditoria instalações e implementação HACCP, III. Auditoria ao processo de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro e consulta ao histórico de análises microbiológicas e IV. Relatório final onde é

efectuada uma avaliação da auditoria prévia no qual se autoriza ou não o início do processo de “certificação” do produto necessário ao uso da IGP.

I. Identificação do estabelecimento produtor

- a. Dados do estabelecimento,
- b. Localização do estabelecimento de produção dentro da área geográfica de produção,
- c. Licenciamento,

II. Implementação do sistema HACCP

- a. Instalações – verificação do cumprimento do Anexo II do Reg. (CE) nº 852/2004;
- b. Verificação da implementação dos Pré-requisitos do sistema HACCP – Lista contendo as questões mais pertinentes em matéria de segurança e qualidade alimentar e tendo como referência o código de práticas internacionais recomendadas pela Comissão do *Codex Alimentarius* e o Regulamento (CE) 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- c. Verificação da implementação do sistema HACCP dos Ovos Moles de Aveiro – Implementação dos 7 princípios do sistema de acordo com o *Codex Alimentarius* e Reg. (CE) nº 852/2004.
- d. Verificação dos requisitos do Caderno de Especificações

III. Auditoria ao processo de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro

Acompanhamento do processo de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro desde a qualidade e origem das matérias primas, ao processo produtivo e comercialização do produto de forma a verificar o cumprimento dos requisitos constantes no Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro - IGP. Todos estes itens estão interligados e são fundamentais ao uso da IGP. O processo de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro para verificação da sua origem e genuinidade engloba quatro grandes áreas:

- a. Matérias-primas – Lista para verificação do cumprimento da origem, características e qualidade das matérias primas: gemas de ovo, água, açúcar e hóstia;
- b. Ovos Moles de Aveiro – Lista contendo as questões relativas ao produto final, nomeadamente características físico-químicas, sensoriais, rotulagem obrigatória e formas de apresentação para verificação do cumprimento do Caderno de especificações dos Ovos Moles de Aveiro – IGP;
- c. Fabrico dos Ovos Moles de Aveiro – Lista de verificação de todo o processo produtivo do produto;

- d. Rastreabilidade – auditoria à rastreabilidade de todo o processo produtivo, desde a recepção das matérias primas à aposição da inscrição do lote no produto final, dando cumprimento ao Reg.(CE) n.º 178/2002 e o Reg. (CE) nº 510/2006.

#### IV. Relatório final da auditoria

Relatório composto pela identificação do estabelecimento produtor e pelo resumo da auditoria, onde se verifica o cumprimento dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP, conforme referido anteriormente. Poderá existir a enumeração da lista das não conformidades, assim com as acções correctivas propostas e prazo de implementação. Neste caso, o produtor deve implementar as acções correctivas propostas e, posteriormente, deve solicitar nova auditoria de acompanhamento/ avaliação ou efectuar nova auditoria de acompanhamento/ avaliação do requisito não conforme. Caso se cumpram todos os requisitos é efectuada a avaliação final, autorizando o início do processo de certificação do produto para uso da IGP. O relatório final da auditoria da APOMA é assinado e rubricado pela equipa auditora da APOMA. Esta autorização é formalizada por assinatura do Presidente da Direcção da APOMA e carimbo da instituição no relatório final - resumo da auditoria.

O relatório da auditoria é composto por dois originais, um dos quais entregue ao responsável pelo estabelecimento produtor, o qual após leitura dos mesmos os assinará, ficando um na sua posse e o outro fica na posse da APOMA. Uma cópia do relatório da auditoria é entregue ao OC, em conjunto com a Consulta Prévia de Certificação efectuada através da intranet ou por fax.

A tabela seguinte apresenta para cada um dos grupos a auditar, quais as questões, metodologia e documentos observados na verificação do cumprimento dos mesmos.

**Tabela VI: Auditoria prévia – grupos I e II, questões, metodologia e documentos.**

<b>AUDITORIA PREVIA</b>		
<b>GRUPO</b>	<b>QUESTÕES</b>	<b>METODOLOGIA/ DOCUMENTOS</b>
I. Identificação do estabelecimento produtor	Dados do estabelecimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alvará de Utilização</li> <li>• Alvará de Exploração</li> <li>• Mapa anual de pessoal</li> <li>• Número controlo veterinário (se aplicável) (NCV)</li> </ul>
	Localização do estabelecimento dentro área geográfica de produção	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alvará de Utilização</li> </ul>
	Licenciamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alvará de Utilização</li> <li>• Alvará de Exploração</li> <li>• NCV</li> </ul>
II. Implementação do sistema HACCP	Instalações – verificação do cumprimento do Anexo II do Reg. (CE) nº 852/2004	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação no local</li> <li>• Histórico de relatórios de auditorias do sistema HACCP</li> </ul>
	Verificação da implementação dos Pré-requisitos do sistema HACCP: Higiene pessoal, Higienização, Controlo analítico, Manutenção de equipamentos, Reclamações, Formação, Gestão de resíduos, Controlo de pragas, Controlo de temperaturas, Qualidade da matérias prima e ingredientes Recepção de matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação no local</li> <li>• Manual HACCP e registos associados</li> <li>• Histórico de relatórios de auditorias do sistema HACCP</li> </ul>
	Verificação da implementação do sistema HACCP dos Ovos Moles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação no local</li> <li>• Manual HACCP e registos associados</li> <li>• Histórico boletins de análise</li> <li>• Ficha técnica dos Ovos Moles de Aveiro</li> <li>• Fluxograma</li> <li>• Plano de HACCP</li> </ul>

**Tabela VII: Auditoria prévia – grupo III, questões, metodologia e documentos.**

<b>AUDITORIA PREVIA</b>		
<b>GRUPO</b>	<b>QUESTÕES</b>	<b>METODOLOGIA/ DOCUMENTOS</b>
<b>III.</b> Auditoria ao processo de fabrico dos Ovos Moles	Matérias primas <b>Gemas de ovo, Açúcar de cana branco e Hóstia de farinha de trigo:</b> Origem e Características: de acordo com o Caderno de especificações Qualidade: implementação do sistema HACCP <b>Água:</b> Origem: rede pública Qualidade: cumprimento do DL n° 306/2007	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornecedor de ovos: declaração do sistema HACCP e rastreabilidade, Ficha técnica, Boletins de análise</li> <li>• Verificação no local das características F/Q dos ovos</li> <li>• Verificação origem geográfica através da rotulagem no ovo</li> <li>• Fornecedor de hóstia: declaração do sistema HACCP e rastreabilidade, Ficha técnica, Boletins de análise</li> <li>• Verificação no local das características sensoriais e F/Q das hóstias</li> <li>• Verificação dos formatos hóstias</li> <li>• Verificação origem geográfica da hóstia através da rotulagem obrigatória</li> <li>• Fornecedor de açúcar: declaração do sistema HACCP e rastreabilidade, Ficha técnica</li> <li>• Verificação no local das características F/Q do açúcar</li> </ul>
	Ovos Moles de Aveiro  Área geográfica de produção Características microbiológicas Características químicas Características físicas e sensoriais Formas de comercialização Rotulagem obrigatória em todas as formas de comercialização Acondicionamento Conservação	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boletins de análise de Ovos Moles</li> <li>• Verificação no local das Características sensoriais e F/Q dos Ovos Moles</li> <li>• Verificação no local das formas de comercialização</li> <li>• Rotulagem obrigatória em todas as formas de comercialização</li> <li>• Recolha de comprovativo do lote e validade do produto em comercialização – etiqueta</li> <li>• Verificação acondicionamento</li> <li>• Verificação no local de venda a conservação do produto final</li> </ul>

**Tabela VIII: Auditoria prévia – grupos III e IV, questões, metodologia e documentos.**

<b>AUDITORIA PREVIA</b>		
<b>GRUPO</b>	<b>QUESTÕES</b>	<b>METODOLOGIA/ DOCUMENTOS</b>
III. Auditoria ao processo de fabrico dos Ovos Moles	Fabrico dos Ovos Moles  Fluxograma Recepção matérias primas Armazenamento matérias primas Declaração ovos Preparação do ponto de açúcar Cozedura Arrefecimento Enchimento hóstia Colagem e corte Pintura com calda de açúcar Enchimento de barricas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificação do Fluxograma do processo de fabrico</li> <li>• Verificação no local de todas as etapas de fabrico</li> </ul>
	Rastreabilidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registos de recepção matérias-primas</li> <li>• Mapa de produção dos Ovos Moles de Aveiro</li> <li>• Rotulagem obrigatória</li> <li>• Simulação</li> <li>• Recolha de histórico de produção</li> <li>• Registo de rastreabilidade a montante (revenda)</li> </ul>
IV. Relatório final da auditoria	Resumo da auditoria - Requisitos gerais de acesso ao uso da IGP  Requisitos gerais de acesso:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auditoria Prévia</li> <li>• Documentos de licenciamento</li> <li>• Carta formal de pedido de uso da IGP à APOMA</li> </ul>
Resultados da auditoria	<b>Cumpre: Início de certificação com o OC</b> <b>Não cumpre: Acções correctivas/Prazo de implementação</b>	

A auditoria prévia da APOMA é efectuada para todos os produtores de Ovos Moles (associados ou não da APOMA) que solicitem voluntariamente o uso da IGP. Como se tem vindo a referir, o saber fazer é determinante para a genuinidade e qualidade do produto e, consequentemente, para o cumprimento do Caderno de Especificações do nome Ovos Moles de Aveiro. Este saber fazer deve ser suportado pela verificação e demonstração científica através de análises microbiológicas ao produto. Sendo assim, e para que todos os produtores estejam nas

mesmas condições de acesso ao uso da IGP deverá existir um histórico analítico que comprove que os requisitos gerais de acesso constantes na auditoria prévia da APOMA são efectivos e práticas constantes, e não baseados aleatoriamente através de uma única auditoria prévia. Sendo assim, estabeleceu-se o número de auditorias de acompanhamento e número de análises microbiológicas a efectuar ao produto em laboratório acreditado pela NP EN 17025, de acordo com as especificações do Caderno de Especificações do nome Ovos Moles de Aveiro – IGP, conforme descrito na Tabela IX. A APOMA poderá solicitar o envolvimento do OC para realizar a Auditoria Prévia, em conjunto.

**Tabela IX: Auditorias de acompanhamento e prévia.**

	<b>PRODUTORES COM HISTÓRICO DE HACCP APOMA</b>	<b>PRODUTORES SEM HISTÓRICO DE HACCP APOMA</b>
<b>Relatório baseado</b>	<b>Histórico</b>	<b>Auditorias de acompanhamento</b>
Nº auditorias de acompanhamento	<b>0</b>	6
Auditoria Prévia	<b>1</b>	1
Histórico análises	3 Análises consecutivas satisfatórias	3 Análises consecutivas satisfatórias

### III.4.3. Processo de certificação do produto de acordo com o Caderno de Especificações

---

Os produtores (associados ou não da APOMA) após a autorização prévia da APOMA iniciarão o processo de certificação do produto através de acções de controlo efectuadas pelo OC, de acordo com o Reg.(CE) nº 510/2006.

O processo de certificação do produto, a partir deste momento, é da responsabilidade do OC.

#### III.4.3.1. O RECONHECIMENTO DO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO

O OC é responsável por efectuar acções de controlo e inspecção ao produto em toda a fileira produtiva (das matérias-primas aos locais de venda) para verificação sistemática da conformidade das características e especificações técnicas constantes no Caderno de Especificações.

O reconhecimento de um organismo de controlo indigitado era da responsabilidade do Presidente do IDRHa, tendo como base de avaliação do OPC o cumprimento dos requisitos da Norma EN 45 011:2001, a existência de meios materiais e humanos adequados e o plano de controlo proposto. A APOMA indigitou a Sagilab, junto do IDRHa, como OPC para o produto IGP Ovos Moles de Aveiro, tendo sido publicado o Aviso nº 7107/2005 no DR. II série a 5 de Agosto de 2005. Desde Maio de 2010 os OC devem ser formalmente acreditados pelo IPAC – Instituto Português de Acreditação, de acordo com a norma europeia EN 45011.

De uma maneira geral as funções de um OC são:

- a) Verificar o cumprimento do Caderno de Especificações do produto por parte dos produtores que solicitam o uso da IGP a pedido do agrupamento de produtores;
- b) Planear acções de controlo ao longo da cadeia produtiva (genuinidade, origem e características físico - químicas e sensoriais), que permitam atestar que o produto está conforme ao exigido pelo Caderno de Especificações (certificação do produto);
- c) Autorizar o uso da marca de certificação;
- d) Impedir, por motivo justificado, o uso da marca de certificação;
- e) Informar as autoridades competentes, caso no decurso das actividades de controlo e certificação se tiver deparado com situações que possam colocar em perigo a saúde pública.

O processo de “certificação do produto” envolve 3 etapas, a que deverão obedecer os requerentes, descritas na Figura 37: proposta, concessão e manutenção.

## **ETAPA I - PROPOSTA**

O processo é iniciado pelo pedido formal do produtor para certificação do produto: Consulta Prévia de Certificação através da internet ou fax (Anexo VII) e entrega de cópia da auditoria prévia da APOMA. O processo é avaliado pelo OC e este entrega ao produtor vários documentos respeitantes ao processo de controlo e certificação dos Ovos Moles informando-o de regras e procedimentos para a concessão, manutenção, extensão, suspensão e anulação da certificação, entre outros de acordo com a NP EN 45011:2001. Nesta documentação o produtor assina uma Declaração de Candidatura, segundo a qual o requerente se compromete a cumprir os requisitos de certificação; fornecer toda a informação necessária para a avaliação dos produtos a certificar; tomar todas as medidas necessárias para a realização da avaliação, incluindo as condições para a análise da documentação e o acesso a todas as áreas, registos (incluindo relatórios de auditorias internas) e pessoal para os fins de avaliação (ensaios, inspecção, avaliação, acompanhamento e reavaliação) e



para a resolução de reclamações e uma definição dos produtos a certificar, o sistema de certificação e, se o requerente as conhecer, as normas ao abrigo das quais cada produto deve ser certificado.

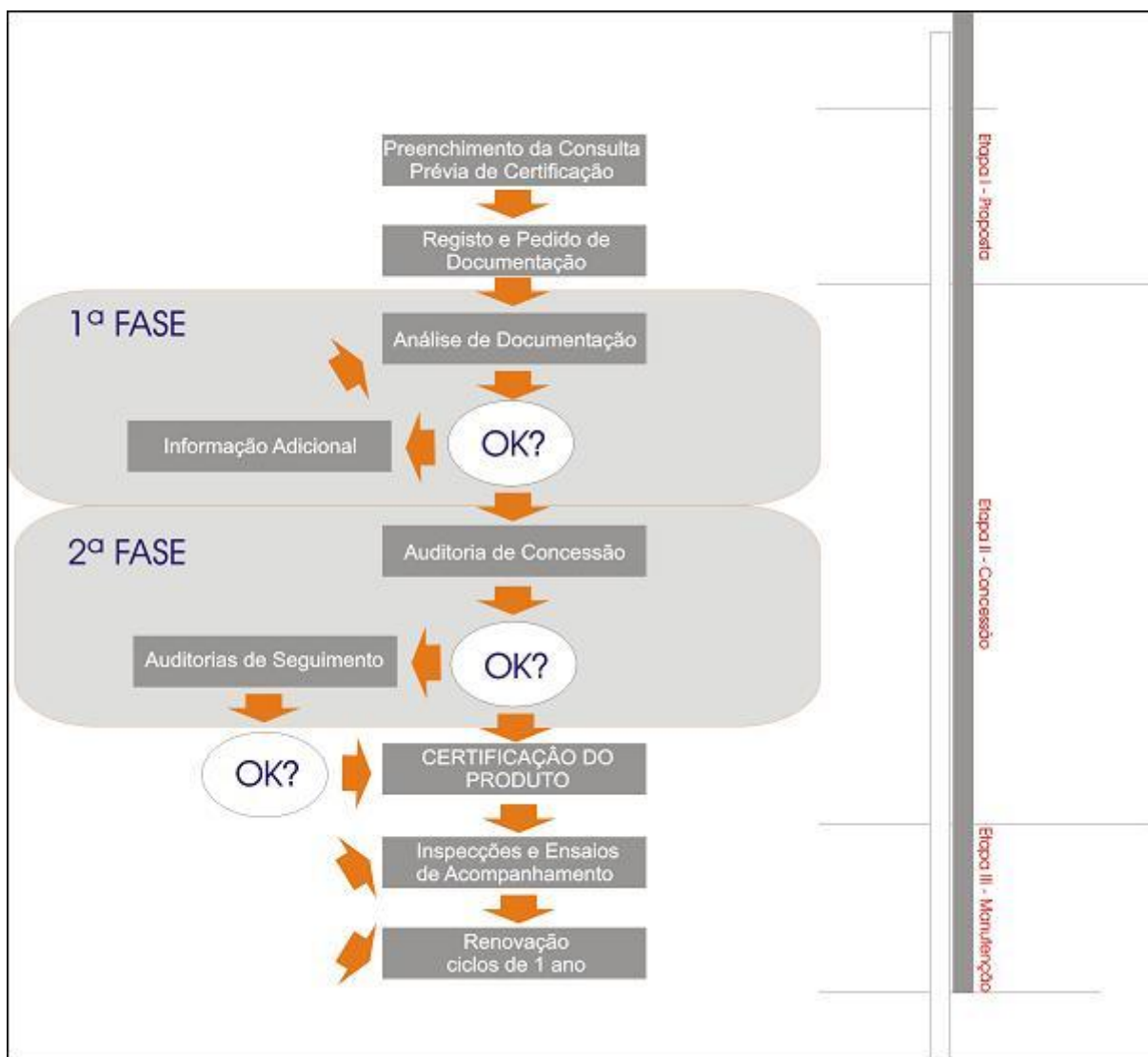


Figura 37: Processo de certificação (www.sagilab.com).

## ETAPA II - CONCESSÃO

A segunda etapa é constituída por duas fases – análise de documentação e auditoria de concessão. A primeira fase corresponde à verificação de todos os documentos recebidos e verificação do cumprimento dos requisitos da certificação. A segunda fase é iniciada após análise da documentação favorável e corresponde à primeira auditoria efectuada pelo OC., através de pessoal técnico especializado, conforme NP 45011:2001.

A Auditoria de Concessão compreende:

- a) Verificação da conformidade com base no Caderno de Especificações e Obrigações dos Ovos Moles de Aveiro e requisitos legais;
- b) Ensaios aos Ovos Moles produzidos pelo requerente ao abrigo das disposições do Caderno de Especificações do produto IGP - Ovos Moles de Aveiro;
- c) Relatório de Avaliação.

O OC, após a auditoria, fornecerá ao produtor o Relatório de Avaliação, contendo as constatações relativas à conformidade com todos os requisitos de certificação, identificando quaisquer não conformidades/observações a eliminar a fim de satisfazer todos os requisitos de Certificação. O produtor enviará ao OC um plano de acções correctivas adequado às não conformidades, no prazo estabelecido pelo OC. O OC analisa o Plano de Acções Correctivas e sua respectiva implementação e decidirá se efectua nova auditoria de acompanhamento para verificação da implementação do plano de acções correctivas ou se concede a certificação.

O OC, após a decisão de certificar, atribui a cada fornecedor de Ovos Moles um documento formal de Certificação. Este documento identifica o produtor, âmbito da certificação concedida e respectivo sistema de certificação aplicável, a data efectiva de certificação e o prazo de validade da mesma.

A certificação do produto Ovos Moles é concretizada através da aposição da marca de certificação em cada embalagem independentemente da sua apresentação comercial, conforme descrito posteriormente.

### **ETAPA III - MANUTENÇÃO**

A Manutenção é efectuada de acordo com os critérios aplicáveis ao sistema de certificação considerado. As auditorias de acompanhamento têm procedimentos iguais às de concessão e as sanções aplicar.

Todas as actividades que constituem as acções de certificação serão descritas no Plano de controlo - requisitos de amostragem, de ensaio e de inspecção - que constituem a base do sistema de certificação dos Ovos Moles de Aveiro - IGP.

### III.4.3.2. O PLANO DE CONTROLO

O plano de controlo está dividido em inspecções e ensaios, descritos na figura seguinte. As inspecções incluem verificação do processo produtivo, de comercialização e da marca de certificação. Os ensaios incluem controlos microbiológicos, químicos e sensoriais.



Figura 38. Plano de controlo (www.sagilab.com).

O principal objectivo do plano de controlo é a verificação do cumprimento dos requisitos descritos no Caderno de Especificações de Ovos Moles de Aveiro – IGP sobre os quais assentam a garantia da origem e genuinidade do produto. O plano de controlo tem de cumprir com este requisito basilar e, por outro lado, o socioeconómico, que é garantia do acesso igualitário ao processo de certificação de todos os produtores, independente da sua produção. O plano de controlo não pode ser tão complexo e exigente, que não possa ser depois implementado e sustentável economicamente. Esta situação iria fomentar o aumento das adulterações e usurpações do nome no mercado. Assim, e tendo em conta a realidade socioeconómica deste sector de actividade, a realidade de outros produtos tradicionais, mas mantendo sempre exigência no controlo fundamental e que determina a garantia da origem e genuinidade do produto, estabeleceu-se o plano de controlo de seguida apresentado.

#### INSPECÇÕES

As inspecções incluem a verificação do processo produtivo, a comercialização do produto e o uso da marca de certificação e da rastreabilidade do produto.

As inspecções relativas à Marca de Certificação servem para verificação de uma correcta utilização da marca de certificação e rastreabilidade do produto.

O Relatório das inspecções está dividido nas seguintes áreas:

- Instalações;
- Matérias-primas,
- Produção;
- Acondicionamento,
- Rotulagem;
- Conservação;
- Mapa de produção,
- Revenda;
- Conclusões, reunidas nas Tabela X e Tabela XI.

**Tabela X: O Relatório das inspecções.**

<b>INSPECÇÕES</b>	
<b>PROCESSO PRODUTIVO</b>	<b>QUESTÕES</b>
<b>INSTALAÇÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Área Geográfica descrita no Caderno de Especificações.</li> <li>- Condições higio-sanitárias</li> <li>- Capacidade de produção</li> <li>- Licenças obrigatórias.</li> </ul>
<b>MATÉRIAS PRIMAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de matérias-primas hóstias, ovos, açúcar e água.</li> <li>- <b>Gemas de ovo, Açúcar de cana branco e Hóstia de farinha de trigo:</b> Origem e características: de acordo com o Caderno de especificações Qualidade: implementação do sistema HACCP</li> <li>- <b>Água:</b> Qualidade: cumprimento do DL nº 306/2007</li> </ul>
<b>PRODUÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fluxograma</li> <li>- Recepção matérias primas</li> <li>- Armazenamento matérias primas</li> <li>- Declaração ovos</li> <li>- Preparação do ponto de açúcar</li> <li>- Cozedura</li> <li>- Arrefecimento</li> <li>- Enchimento hóstia</li> <li>- Colagem e corte</li> <li>- Pintura com calda de açúcar</li> <li>- Enchimento de barricas</li> </ul>
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Embalagens tradicionais nas diferentes formas de apresentação</li> <li>- Embalagens de atmosfera modificada são embaladas em azoto alimentar.</li> </ul>
<b>ROTULAGEM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotulagem obrigatória</li> <li>- Prazo de validade e lote.</li> <li>- Nomenclatura lote definida pela APOMA</li> <li>- Validade de 15 dias.</li> </ul>
<b>CONSERVAÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura</li> <li>- Modo de conservação</li> </ul>
<b>MAPA DE PRODUÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Histórico do mapa de produção dos OMA.</li> <li>- Preenchimento do mapa de produção integral</li> <li>- Lote e quantidade.</li> </ul>
<b>REVENDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificação se efectua revenda do produto.</li> <li>- Lista de revendedores</li> </ul>
<b>CONCLUSÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- contendo as constatações relativas à Conformidade com todos os requisitos de certificação</li> </ul>

**Tabela XI: O Relatório das inspecções.**

<b>INSPECÇÕES</b>	
<b>COMERCIALIZAÇÃO</b>	<b>QUESTÕES</b>
	- Identificação dos estabelecimentos de produtor e autorizados - Apresentação do produto - Atestado de conformidade
<b>MARCA DE CERTIFICAÇÃO</b>	<b>QUESTÕES</b>
	- Aposição da marca de certificação - Verificação do número de série - Uso da marca de certificação - Histórico
<b>CONCLUSÕES</b>	- Contendo as constatações relativas à Conformidade com todos os requisitos de certificação

Sempre que necessário, durante uma inspecção, serão efectuadas colheitas ao produto para posterior realização de ensaios.

A periodicidade das inspecções aos produtores também foi definida tendo em conta a sua produção mensal, sabendo que cada lote de produto é em média 7- 8 kg (Tabela XII).

**Tabela XII: Periodicidade das inspecções a fornecedores**

<b>PERIODICIDADE DAS INSPECÇÕES A FORNECEDORES/ ANO</b>	
Até 100 kg/ mês	3
100 – 500 kg/ mês	4
500 – 1000 kg/ mês	6
1000 – 2000 kg/ mês	12
Mais de 2000 kg/ mês	18

## **ENSAIOS**

Os ensaios incluem controlos microbiológicos, químicos e sensoriais de acordo com as especificações do Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro e da legislação nacional aplicável ao produto.

## **ANÁLISES SENSORIAIS**

As análises sensoriais são efectuadas para avaliar a qualidade do produto para os principais parâmetros que o caracterizam: cor, brilho, cheiro, aparência, consistência, quantidade de grânulos e sabor definidos no caderno de especificações do produto. Estes parâmetros são os que os produtores definiram inicialmente como definindo o produto.

A caracterização organoléptica ou sensorial é considerada como sendo importante pelo Reg.(CE) nº 510/2006 na definição de um produto, pelo que a mesma faz parte integrante do Caderno de Especificações de Ovos Moles de Aveiro – IGP.

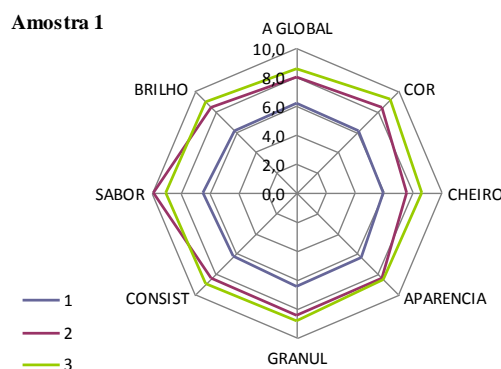
A cor e a consistência das massas são dois parâmetros diferenciadores da qualidade dos Ovos Moles de Aveiro. De acordo com os estudos que estiveram na base do Caderno de Especificações, a cor das massas está relacionada com o brilho das amostras e ambos, cor e brilho, estão associados às quantidades de água e açúcar das massas. A consistência das massas está relacionada com a aparência e a qualidade global dos Ovos Moles de Aveiro e estas características estão relacionadas com a quantidade de gordura e de proteína das massas.

A análise sensorial permite através de análises objectivas, ser um método rápido, barato e onde os produtores podem ter parte activa no processo (painel de provadores). Esta última, necessita de regras bem definidas, sendo uma delas, que o produtor/provador não pode pertencer ao painel de provadores do seu próprio produto para efeitos de certificação. A utilização de um painel de provadores dentro dos próprios produtores tem em conta a experiência e bons resultados da APOMA e Universidade de Aveiro na sua utilização, em vários estudos. Ao longo de alguns estudos já desenvolvidos tem-se vindo a verificar que são os produtores, que mesmo em situações onde não existiu treino, e quando os produtos a analisar são diferentes dos que os produtores produzem no seu estabelecimento, conseguem identificar correctamente o produto e defini-lo objectivamente. Por outro lado, conseguem identificar os defeitos (de receita, de processo de fabrico), possuem disponibilidade, não são remunerados, e são parte activa do processo, um aspecto muito importante para a APOMA. A utilização das escalas, regras, ficha de prova ou seja, o treino do painel de provadores, permite retirar a subjectividade e factores emocionais que podem influenciar a prova sensorial uma vez que os produtos/ produtores que estão a analisar são comercialmente seus concorrentes. O painel de provadores será constituído na sua maioria por produtores, pois após análise das vantagens e desvantagens da sua integração no painel se mostrou que estes são uma mais-valia no processo. Toda a base científica em que está assente a análise sensorial é respeitada e cumprida. Os produtores que forem seleccionados constituirão assim o painel de provadores.

As análises sensoriais a efectuar são efectuadas de acordo com a ficha de prova - teste descritivo qualitativo, utilizando uma escala de 0-10. Nesta ficha de prova também é efectuada uma classificação geral (apreciação global) e é colocada a questão se o produto é representativo dos Ovos Moles de Aveiro. Esta ficha de prova foi desenvolvida durante o estudo de caracterização dos Ovos Moles de Aveiro (Anexo IV). Esta avaliação é efectuada na sala de Prova da APOMA sob a sua responsabilidade, por subcontratação do OC. Na Figura 39 é apresentado o perfil de uma amostra analisado por três provadores, como exemplo.

Em termos gerais este teste descritivo quantitativo é efectuado com Ovos Moles de Aveiro em hóstia: conchas e búzios de tamanhos semelhantes.

- Provedores: cabine individual, no mesmo horário de realização das provas, em cabines de prova diferentes ao longo da certificação.
- Quantidade de amostra servida: três amostras, sendo o formato da hóstia - concha, apresentadas em pratos de cor branca.
- Ordem de apresentação das amostras: forma aleatória.
- Codificação das amostras: código da responsabilidade do OC.
- Instruções dadas aos provedores: os provedores serão sempre informados no início de cada sessão sobre as variáveis em estudo – data de produção do mesmo, reclamação/ denúncia.



**Figura 39: Perfil dos diferentes parâmetros analisados numa amostra por 3 provedores.**

## ANÁLISES QUÍMICAS

As análises químicas são efectuadas para verificar a genuinidade, a receita e a composição físico-química do produto definido no Caderno de Especificações.

Os parâmetros são: Teor de Humidade (%), Teor de Matéria Gorda (%), Teor de Proteína Insolúvel (%) e Teor de Sacarose (%) e Actividade da Água ( $a_w$ ), de acordo com os protocolos estabelecidos no Caderno de Especificações. Para além da composição química a detecção da presença de adulterações do produto são uma base basilar do processo. Em termos de adulterações pesquisa-se a presença de amido, corantes ou conservantes (ácido sórbico e ácido benzóico). Esta avaliação é efectuada na Universidade de Aveiro, por subcontratação do OC.

## ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

As análises microbiológicas são efectuadas para verificar o cumprimento do processo de fabrico e segurança alimentar do produto. Estes ensaios não são relevantes para a garantia da origem e genuinidade do produto de uma forma directa. As análises microbiológicas são um

requisito legal em termos de segurança alimentar. A decisão de as incluir no plano de controlo deve-se ao facto deste produto ser caracterizado, e uma das fundamentações de ser IGP, pelo *saber fazer*. Sendo assim, onde o factor humano tem um peso determinante na qualidade do produto, também sabemos que neste sector de actividade, em termos de segurança alimentar, é um factor a considerar e a controlar. Verifica-se que alguns dos procedimentos do processo de fabrico, nomeadamente, cozedura, arrefecimento/ repouso, são algumas das etapas que podem ser consideradas como ponto crítico de controlo - PCC em alguns produtores segundo o sistema HACCP. De acordo com os princípios do sistema HACCP é necessário proceder à verificação do sistema, pelo que as análises microbiológicas são um dos processos existentes.

Do ponto de vista de segurança alimentar, os parâmetros analisar aos Ovos Moles de Aveiro no dia de fabrico do produto são: Microrganismos a 30°C, coliformes, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella* e Bolores e leveduras. Após essa data e dentro do prazo de validade, os parâmetros referidos acima devem cumprir com a legislação em vigor. Actualmente, o instrumento legal é o Reg. (CE) nº 2073/2005 onde, os parâmetros analisar são: *Enterobacteriaceae*, e *Salmonella* (Tabela IV). As amostras que estejam dentro destes parâmetros e de acordo com o estabelecido no regulamento em vigor podem ser consideradas como seguras do ponto de vista de higiene e segurança alimentar.

No caso de denúncias compete à APOMA analisá-las assim como aos respectivos documentos que serão constituídos como prova. Quaisquer informações de carácter técnico são de foro confidencial. Será analisada a denúncia pela APOMA e esta encaminhará para o OC ou para a autoridade competente, conforme a gravidade da anomalia. Caso seja necessário, será efectuada inspecção ou ensaios ao produto de acordo com o descrito anteriormente, não sendo esta considerada como inspecção/ ensaio de rotina.

A Tabela XIII apresenta a periodicidade estabelecida dos ensaios a fornecedores de acordo com o parâmetro – quantidade de produção mensal que nos permite estabelecer um critério igualitário em termos de segurança alimentar. Não foi efectuada a periodicidade por lotes produzidos por dois motivos: 1) o peso de cada lote pode variar entre 2 a 300 kg de massa de Ovos Moles de Aveiro por produtor, o que iria penalizar quem efectuassem um lote menor, pois estaria sujeito a um maior nº de ensaios, e 2) poderia influenciar de uma forma negativa os procedimentos dos produtores, na tentativa de diminuição dos custos de certificação. Esta situação penalizaria de forma drástica o impacto dos custos de certificação num pequeno produtor, o que iria desvirtuar a base da protecção dos produtos tradicionais. Assim, a produção mensal foi o critério escolhido, que de uma forma indirecta, contempla o número de lotes mensal por produtor. Verifica-se que os ensaios químicos e sensoriais são os que serão mais analisados, uma vez que, tal como referido anteriormente, permitem verificar directamente a origem e genuinidade do produto. Os ensaios a



adulterações são considerados com periodicidade aleatória, tendo no máximo dois ensaios anuais. Os ensaios microbiológicos são considerados como ferramenta de apoio, onde a implementação do sistema HACCP é fundamental, e cuja legislação em vigor prevê já um controlo por entidades competentes, nomeadamente a ASAE – Autoridade Segurança Alimentar e Económica

**Tabela XIII: Periodicidade dos ensaios a fornecedores**

PERIODICIDADE DOS ENSAIOS A FORNECEDORES			
PRODUÇÃO MENSAL	QUÍMICAS E SENSORIAIS	MICROBIOLÓGICAS	ADULTERAÇÕES
Até 50 kg/ mês	6	1	1
51 – 99 kg/ mês	8		
100 – 500 kg/ mês	12		
501– 1000 kg/ mês	24		
1001 – 2500 kg/ mês	52	2	2
Mais de 2500 kg/ mês	104		

Uma situação que importa contemplar é que no caso dos Ovos Moles de Aveiro, muitos dos produtores efectuem revenda em estabelecimentos autorizados de venda. Uma percentagem significativa de produto é comercializado nos estabelecimentos autorizados, pelo que é importante de alguma forma acompanhar este processo. Compete ao produtor acompanhar os seus clientes e garantir que o seu produto é comercializado de acordo com as especificações de conservação e armazenamento. No entanto, e acompanhando os produtores ao longo de dez anos, reconhece-se que muitas vezes, e por questões comerciais, os produtores não conseguem agilizar este processo. Neste caso, os clientes de revenda também são inspeccionados. Na tabela XIV apresenta-se a periodicidade em que os estabelecimentos autorizados são alvo das acções de controlo.

**Tabela XIV: Periodicidade de ensaios a estabelecimentos autorizados de venda**

PERIODICIDADE DE ENSAIOS A ESTABELECIMENTOS AUTORIZADOS DE VENDA/ANO	
Até 20 clientes	1
21 – 49	2
Acima de 50 clientes	3
No caso grupo de lojas/clientes com a mesma marca considera-se um cliente. ex. 20 lojas de um mesmo hipermercado corresponde a 1 cliente	

Importa salientar que, do resultado das acções de controlo, o OC deverá comunicar às autoridades competentes e de acordo com o regulamento comunitário, sempre que no transcurso dessas acções se verifiquem não conformidades que lesem a saúde do consumidor.

O OC avalia o resultado das respectivas inspecções e ensaios, mediante análise dos Relatórios de Inspecções e dos Relatórios de Ensaio. Em qualquer situação de não conformidade com todos os requisitos de certificação, será comunicado à Comissão de Certificação, que adoptará as respectivas sanções e as apresenta ao produtor, conforme descrito anteriormente.

## III.4.4. Resultados e discussão da implementação do processo de certificação do produto

---

### III.4.4.1. AUDITORIA PRÉVIA

Desde a publicação, no dia 8 de Abril de 2009, no Jornal Oficial da União Europeia, do Reg. (CE) nº 286/2009, da Comissão, de 7 de Abril, determinando a inscrição de Ovos Moles de Aveiro como Indicação Geográfica Protegida (IGP) até ao presente mês de Novembro de 2010, 23 produtores solicitaram o uso da IGP e a inerente certificação do produto. Foram efectuadas auditorias prévias a 20 produtores, tendo-se verificado em oito desses produtores a existência de não conformidades que não lhes permitiu aceder de imediato ao uso da IGP. Num deles tiveram de ser efectuadas 4 auditorias prévias de acompanhamento, o que representa um total de aprovação de 60% (12) na primeira auditoria prévia; 40% (8) necessitaram de uma nova auditoria. Foram efectuadas um total de 30 auditorias prévias.

A Tabela XV apresenta as não conformidades em termos do cumprimento dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP, o número de produtores onde as mesmas ocorreram e o número de ocorrências de todas as não conformidades e respectivas acções correctivas a implementar, propostas pela APOMA, nas 30 auditorias prévias efectuadas. Analisando a Tabela XV, verifica-se que a utilização de gemas de ovos cuja origem geográfica se encontram fora da região delimitada é a principal não conformidade, seguida do não cumprimento da validade do produto e da falha do registo integral do mapa de produção.

A primeira não conformidade referida anteriormente é considerada como grave na grelha de sanções constante do Regulamento Técnico de Produção dos Ovos Moles de Aveiro da APOMA, pois lesa o espírito subjacente ao uso da IGP e põe em causa os direitos do consumidor. Esta situação foi ultrapassada através da qualificação dos fornecedores de ovos efectuada pela APOMA e envio da lista dos fornecedores e respectivos códigos de exploração de aviários que estão dentro da área geográfica delimitada e que cumprem os requisitos legais de segurança alimentar.

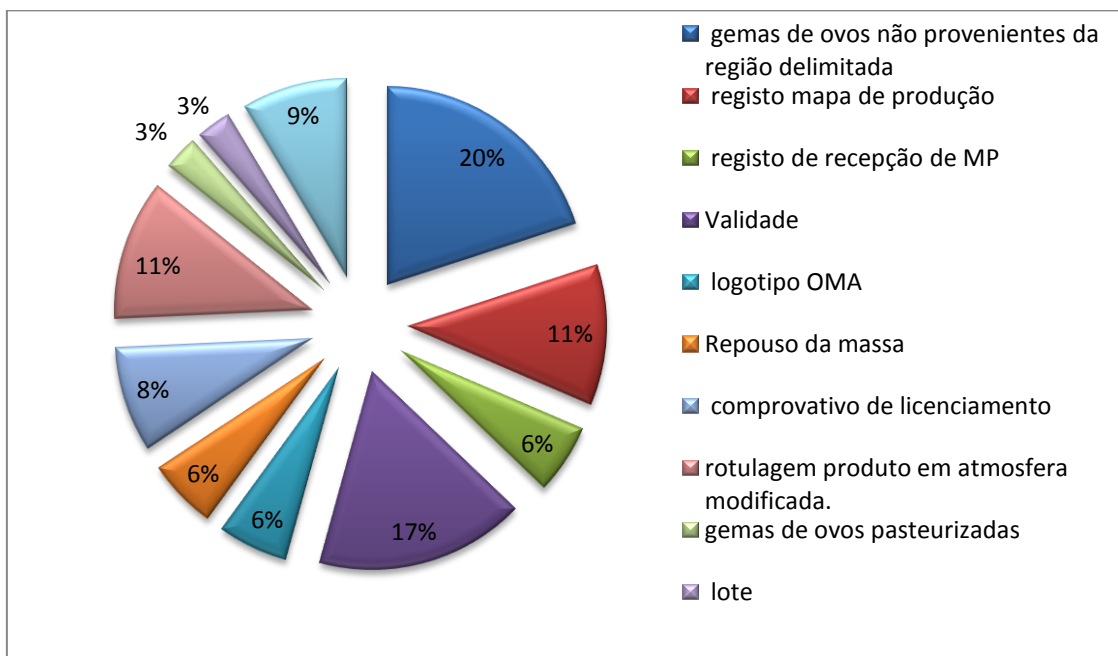
**Tabela XV: Não conformidades ocorridas por número de produtores (NP) e de não conformidades (NNC) por requisito e respectivas acções correctivas**

<b>NÃO CONFORMIDADES OCORRIDAS EM TERMOS DE REQUISITOS GERAIS DE ACESSO AO USO DA IGP</b>				
	<b>NÃO CONFORMIDADES</b>	<b>ACÇÕES CORRECTIVAS (AC)</b>	<b>NP</b>	<b>NNC</b>
<b>Instalações na área geográfica</b>	Falta de licenciamento	Comprovar o pedido de licenciamento.	2	3
<b>Qualidade e genuinidade</b>	Utilização de gemas de ovos cuja origem é fora da região delimitada	Utilização de gemas de ovos com origem na região delimitada	6	7
	Utilização de gemas de ovos pasteurizadas	Utilização de gemas frescas (não pasteurizadas)	1	1
<b>Regras de produção</b>	Repouso da massa à temperatura refrigerada	Repouso da massa à temperatura ambiente	2	2
	Não cumprimento da validade dos Ovos Moles de Aveiro	O prazo de validade dos Ovos Moles de Aveiro é de 15 dias após a data de fabrico	4	6
<b>Rastreabilidade</b>	Falta de registos de recepção de matérias primas.	Deve efectuar o registo de recepção de matérias primas	1	2
	Falta de preenchimento de itens no registo do mapa de produção	Registo do mapa de produção na íntegra.	4	4
	Não cumprimento do lote dos Ovos Moles de Aveiro com as regras da APOMA.	Cumprir com colocação do lote de acordo com as regras da APOMA	1	1
	Falta identificação do produto - perda rastreabilidade	Identificação do produto em todas as etapas de fabrico	1	3
<b>Regras de comercialização</b>	Falta de rotulagem obrigatória - logótipo OMA	Cumprir com a rotulagem obrigatória - logótipo dos Ovos Moles de Aveiro	2	2
	Falta de rotulagem obrigatória no produto embalado em atmosfera modificada.	Cumprimento da rotulagem obrigatória nas emb. Atmosfera modificada.	1	4
<b>Sistema HACCP</b>	---		---	

Quanto ao não cumprimento da validade dos Ovos Moles de Aveiro, verificaram-se prazos de validade de 17, 19, 21, 23 e 31 dias, o que poderá colocar em causa a segurança alimentar. Estes prazos de validade detectados fora dos requisitos legais, aquando da auditoria prévia, deveram-se a erro de contagem dos dias por parte dos funcionários do balcão de vendas, ou seja, procederam à contagem a partir da data de embalamento e não do fabrico da massa de Ovos Moles de Aveiro. Esta não conformidade é considerada muito grave pois poderá colocar em causa a saúde pública, os direitos do consumidor e lesam o espírito subjacente ao uso da IGP, já que constituem uma vantagem comercial desleal em relação à concorrência.

A falta de alguns itens de registo do mapa de produção é considerada uma falha pouco grave; no entanto é uma falha no cumprimento da rastreabilidade do produto, o que implica uma falha em termos de segurança alimentar e que poderá ser de extrema importância.

A Tabela XV é resumida em gráfico na Figura 40 em percentagem. Verifica-se que a utilização de gema de ovo não proveniente da região delimitada representa 20%, seguida do não cumprimento da validade (17%).



**Figura 40: Percentagem de não conformidades na auditoria prévia.**

## AUDITORIA DE ACOMPANHAMENTO E AUDITORIA PRÉVIA

Em termos gerais, num universo de 20 produtores e tendo em conta a auditoria prévia na sua globalidade, verifica-se que existe o cumprimento de muitos dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP. As não conformidades detectadas foram facilmente ultrapassadas, tendo apenas um produtor reincidido. Sendo assim, verifica-se que neste sector de actividade, com as características descritas anteriormente, estas não conformidades reflectem muitas vezes a falta de formação de todos os funcionários nos procedimentos de registo. Em termos de produção do produto, que é a principal garantia para a origem e genuinidade do produto, existe um cumprimento integral.

A origem geográfica da gema de ovo é, como já referido, muitas vezes a área mais complexa de todo este sistema. De facto, verificou-se que, individualmente, os produtores não conseguiam junto dos seus fornecedores de ovos exigir e garantir o cumprimento da origem geográfica dos ovos e, consequentemente, a rastreabilidade do produto. Contudo, verificou-se que o papel da APOMA na qualificação dos fornecedores de ovos e descrição do caderno de encargos do produto aos fornecedores de ovos foi determinante para a resolução de um problema recorrente. Esta situação permitiu também uniformizar a qualidade dos ovos recebida por todos os produtores,

independentemente do fornecedor ou acordo comercial que cada um dos produtores possui com o seu fornecedor. Esta qualificação permite a melhoria da cadeia alimentar deste sector de produção.

Verifica-se que as duas não conformidades de produção, o uso de gema pasteurizada e o repouso de massa, ocorrem em produtores com maior produção de lotes de produto e mais industrializados, o que se apresenta como um contra-senso. Os dados sugerem que quando existe um aumento de produção existe quebra nos requisitos de produção importantes para a IGP. Esta situação evidencia que é necessário e de extrema importância efectuar estudos de acompanhamento por parte da associação com vista à resolução destes problemas de forma a evitar lesar o espírito da IGP. Analisando os motivos que poderão estar na base destas situações, poder-se-ão sugerir uma falha no controlo da produção para quantidades superiores, que exigem adaptações aos procedimentos iniciais, que nem sempre são os correctos. No caso da utilização de gemas de ovo pasteurizadas deve-se à tentativa de diminuição de custos de produção – eliminação da desclaração de ovos, diminuição de resíduos (casca de ovos e claras de ovos), uniformização das características das gemas de ovos e segurança alimentar. Esta última não constitui um motivo uma vez que o processo de fabrico elimina o risco de *Salmonella*, que seria considerado como perigo a considerar tal como referido anteriormente. Esta situação foi ultrapassada através de um estudo efectuado anteriormente. O repouso da massa de Ovos Moles de Aveiro em ambiente refrigerado dever-se-á provavelmente à tentativa de arrefecer quantidades elevadas de massas mais rapidamente. Esta situação é muito prejudicial para a qualidade sensorial, de estabilidade e de segurança alimentar do produto. Actualmente, de acordo com os requisitos do *Codex Alimentarius* existem no mercado equipamentos que permitem arrefecer rapidamente, sem que o produto atinja temperaturas inferiores a 5°C.

As restantes não conformidades são ultrapassadas através de formação de todos os produtores na área de higiene e segurança alimentar e no processo de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro (OMA), conforme tem acontecido ao longo destes anos na APOMA, o que tem vindo a ser comprovado através das análises microbiológicas.

#### **III.4.4.2. PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

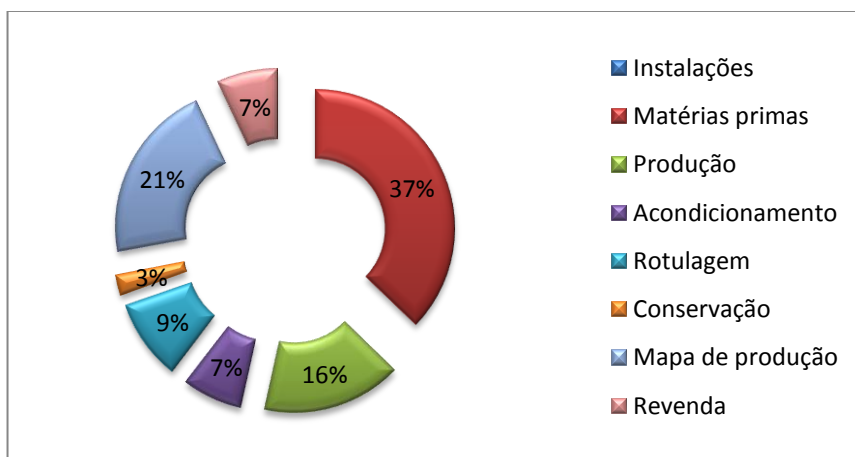
A certificação do produto foi iniciada no dia 22 de Abril de 2010 com a realização das primeiras inspecções por parte do OC. Até ao mês de Novembro de 2010 já foram inspeccionados 18 produtores de Ovos Moles, e estando o processo de certificação a decorrer com outros seis.

Para o início do processo de certificação, e após análise dos processos dos produtores, o OC tem efectuado apenas as inspecções. Ficou estabelecido que durante os primeiros seis meses do

processo, os resultados dos ensaios não seriam vinculativos para decisão de certificação. Assim, na presente dissertação apresentam-se os dados relativos às inspecções já efectuadas da responsabilidade do OC. Ressalva-se o facto de a certificação ter tido início no dia 1 de Julho de 2010, tendo nove produtores colocado no mercado Ovos moles de Aveiro – IGP e que no plano de controlo não ficou estabelecido que as inspecções e ensaios decorram em simultâneo.

As inspecções efectuadas até ao momento (18) permitem concluir que em apenas um dos produtores não existiram não conformidades. No entanto, e pela análise das não conformidades detectadas pelo OC, verifica-se que os primeiros produtores a serem submetidos às inspecções tiveram um maior número de não conformidades. Após análise deste aspecto e das não conformidades, consideramos terem sido por excesso de zelo e falta de experiência no controlo do produto por parte do OC. Esta situação não deve ser considerada negativa ou depreciativa; pois o OC prefere, em caso de dúvida, remeter para esclarecimento do agrupamento ou resposta do produtor com suporte documental.

Em termos da estrutura do relatório de inspecção verifica-se que na área das Instalações não existem não conformidades e que as matérias-primas representam 37% das não conformidades constatadas, seguida de 21% referente ao Mapa de produção e 16% referente à Produção, conforme a figura abaixo descreve. A Tabela XVI é resumida em gráfico na Figura 41 em percentagem.



**Figura 41. Percentagem de não conformidades por área nas inspecções do OC**

A tabela seguinte descreve as não conformidades detectadas pelo OC nos 18 produtores inspeccionados e o número de produtores onde a mesma ocorreu e as respostas e acções correctivas desencadeadas pelos produtores, com acompanhamento da APOMA. Após esta fase e o OC dando resposta à aceitação ou não das não conformidades, o produtor poderá ter o seu produto certificado.

Actualmente, existem 15 produtores com Ovos Moles certificados, estando já a decorrer as inspecções de acordo com a produção mensal do produto. Aos quinze produtores, foram efectuadas catorze inspecções, verificando-se que não têm existido não conformidades.

**Tabela XVI: Inspecções**

<b>NÃO CONFORMIDADES OCORRIDAS NA CERTIFICAÇÃO POR PRODUTORES</b>		
<b>NÃO CONFORMIDADES (NC)</b>	<b>RESPOSTA AO OC E ACÇÕES CORRECTIVAS (AC)</b>	<b>NP</b>
Instalações	----	---
<b>MATÉRIAS PRIMAS</b>		
Prova da existência dos boletins de análise de água actualizados.	O plano de controlo analítico da água é da responsabilidade do sistema de HACCP. O boletim de análise da água, de acordo com o Caderno de Especificações dos OMA refere que a água deve corresponder às características de qualidade de água para consumo humano legalmente fixada, não referindo periodicidade. O boletim de análise de água existente na empresa cumpre com os requisitos legais. <b>AC:</b> Envio de cópia de boletim de análise.	4
São utilizados ovos classe M.	As principais características de qualidade do ovo sempre foram respeitadas. A classe do ovo tem em conta o peso do ovo. O importante neste caso é que a receita seja a correcta por forma às características do produto final estejam dentro dos parâmetros do produto. <b>AC:</b> compra de ovos classe L.	1
Aceitação de ovos em conformidade com o Caderno de Especificações dos OMA.  (falta de carimbo em alguns ovos, ovos sujos, cor, peso unitário inferior à classe)	No que respeita à quantidade de produto analisado (amostra) não se pode garantir que existiam mais de 7% de falhas no que respeita à qualidade (ou seja em 30 dúzias de ovos, o correspondente a uma caixa, 25 podem ter falhas de qualidade) e mais de 20% de ovos com marcas elegíveis (72 ovos); Reg. (CE) nº 589/2008 da Comissão de 23 de Junho de 2008. Quanto a cor dos mesmos, apesar de ser visível a variação a nível da casca não foi efectuado nenhum teste credível para chegar a essa conclusão (necessário no mínimo a utilização de escala colorimétrica para determinar se a cor da gema e não da casca está ou não dentro da escala 12-13 de Roche); a cor da casca do ovo não permite tirar qualquer conclusão acerca da qualidade do produto.	2
Evidência da aquisição de ovos a fornecedores qualificados e com códigos de exploração constantes da lista fornecida pela APOMA.	A qualificação dos fornecedores de ovos é feita pela APOMA e mediante o parecer técnico da DRABL. A APOMA ainda está dependente de informação proveniente pelo DRAPC e DGV, os quais ainda não enviaram actualização dos dados. A qualificação efectuada pela APOMA (documental) vai sendo actualizada conforme a entrega dos documentos por parte dos fornecedores de ovos o que se verifica, quando há novos aviários a quem o fornecedor de adquire ovos. Esta informação não tem sido dada, uma vez que o fornecedor de ovos, só dará a informação por solicitação expressa da APOMA, uma vez que para o seu restante mercado, esta situação não se coloca. <b>AC:</b> Actualização da lista de qualificação dos fornecedores de ovos e respectivos códigos de exploração. Utilização de ovos de aviários (proveniência da região delimitada) constantes da lista da APOMA.	5

**Tabela XVII: Inspeções – matérias-primas e produção.**

<b>MATÉRIAS PRIMAS</b>		
<b>NC</b>	<b>RESPOSTA AO OC E ACÇÕES CORRECTIVAS (AC)</b>	<b>NP</b>
Ficha de recepção de matérias-primas preenchida na íntegra	O procedimento de recepção de matérias-primas em pastelaria inclui muitos produtos recepcionados simultaneamente e em diferentes quantidades, pelo que muitas vezes se utiliza procedimentos para agilizar o processo, desde que não haja perda de informação relevante. Em termos processuais sendo assim utiliza-se risco (repetição da alínea anterior). Caso seja necessário verificar algum dos elementos existe na empresa as facturas das MP que poderão ser consultadas para esclarecimento. <b>AC:</b> codificação risco ou aspas - significa repetição da alínea anterior. Registo de recepção de matérias primas	2
Na ficha de recepção de matérias-primas, embora existam muitos registos de recepção da matéria-prima hóstia, os lotes que estavam em uso não constavam do registo.	No procedimento de recepção de matérias-primas o registo dos lotes já está a ser efectuado correctamente, pelo que já constam todos os lotes entregues, assim como na factura do fornecedor. <b>AC:</b> Correção no procedimento de recepção MP	2
<b>PRODUÇÃO</b>		
Cumprimento das regras de produção relativamente aos locais referidos no caderno no que toca ao repouso de 24h da massa de OMA	A massa dos Ovos Moles de Aveiro devem estar em repouso e protegidas, em 24 horas. As massas depois de arrefecidas são colocadas em cestos de pastelaria (e por cima após total arrefecimento da massa é colocado papel vegetal) ou em balde branco (que só após total arrefecimento da massa é colocada a tampa), sendo suficiente. O histórico analítico do produto assim o demonstra.	3
Embora o arrefecimento da massa de OMA seja efectuado à temperatura ambiente, o repouso é efectuado numa câmara refrigerada	O repouso da massa não pode ser efectuado em local refrigerado. Poderá ser colocado em armários ou câmaras denominadas de refrigeração, no entanto esta foi alterada, de forma a não possuir humidade, permitindo o controlo e manutenção constante da temperatura ambiente. A temperatura é considerada ambiente, neste caso a massa dos ovos moles era inferior a 4 °C, no entanto este procedimento foi alterado para temperatura acima de refrigeração, de 10 °C. Ressalva-se que de facto a temperatura da massa não atinge temperatura os 10 °C, só se pretende efectuar um arrefecimento mais rápido da massa de ovos moles. <b>AC:</b> Repouso da massa à temperatura ambiente Alteração da temperatura da câmara de repouso das massas.	2
Embora o arrefecimento da massa de OMA seja efectuado à temperatura ambiente, o repouso é efectuado numa câmara refrigerada	Este procedimento não é efectuado no nosso estabelecimento. Todo o produto está a ser arrefecido em local apropriado, conforme foi demonstrado na visita. As massas de ovos arrefecem e mantêm-se em repouso de um dia para o outro e só posteriormente são utilizadas.	2



**Tabela XVIII: Inspeções – Acondicionamento, rotulagem e conservação.**

<b>ACONDICIONAMENTO</b>		
<b>NC</b>	<b>RESPOSTA AO OC E ACÇÕES CORRECTIVAS (AC)</b>	<b>NP</b>
Os OMA em hóstia são comercializados em embalagens tradicionais, de modelo normalizado, com peso líquido de 200 g, o qual não consta no caderno de especificações	Foi solicitado proposta de alteração aos pesos líquidos das caixas dos Ovos Moles de Aveiro à Direcção da APOMA.	1
Algumas das embalagens tradicionais comercializadas não contêm a imagem de identidade “Ovos Moles de Aveiro” assim como a morada do produtor	O stock das caixas de 250g de ovos moles de Aveiro que à data da auditoria estava a utilizar eram as caixas antigas da empresa, por motivos de ruptura de stock, e aos quais não somos responsáveis. Esta situação foi ultrapassada uma vez que a gráfica contratada pela APOMA entrega as mesmas durante o decorrer desta semana. <b>AC:</b> Cumprir com a rotulagem obrigatória - logótipo dos ovos moles. Utilização das caixas normalizadas.	2
<b>ROTULAGEM</b>		
Rotulagem para as caixas 250g não respeita especificações Caderno.	A caixa está a ser alvo de remodelação gráfica, pelo que irei esgotar o stock das existentes. <b>AC:</b> Utilização de caixas normalizadas	2
As caixas embaladas em venda não cumpriam a validade de 15 dias	Os ovos Moles de Aveiro possuem 15 dias de validade, conforme também puderam verificar na nossa empresa na venda a granel. A informação que deve acompanhar o produto para o balcão de vendas, por algum motivo não foi a correcta. Este procedimento foi ultrapassado, pelo que foram afixados dísticos informativos alertando para as regras da validade e lote do produto, para que todos os funcionários procedam da mesma forma. <b>AC:</b> afixação de dísticos informativos alertando para as regras da validade e lote do produto, para que todos os funcionários procedam da mesma forma.	2
<b>CONSERVAÇÃO</b>		
Cumprimento das regras de produção no que toca à conservação e venda de OMA em barricas.	A situação colocada pelo associado refere a situações existentes anteriormente à IGP, pelo que a mesma não deve ser considerada como NC. Sendo assim, apenas nas feiras poderá ser verificada esta NC.	1

**Tabela XIX: Inspeções – Conservação e mapa de produção**

<b>MAPA DE PRODUÇÃO</b>		
<b>NC</b>	<b>RESPOSTA AO OC E ACÇÕES CORRECTIVAS (AC)</b>	<b>NP</b>
Mapa de produção de OMA com a quantidade real produzida única e exclusivamente para OMA.	O Mapa de produção dos OMA é efectuado aquando da produção da massa dos OMA cujo fim previsto serão os Ovos Moles de Aveiro, no entanto, caso haja uma quebra de vendas prevista, poderá existir uma quantidade, que cumprindo com a regra do FIFO (First in first out) pode ser encaminhada, em parte, ou totalidade para outros produtos de pastelaria valorizando-os. Após o registo no mapa de produção não fará sentido que este seja riscado ou alterado posteriormente. Em termos de produção do produto o importante é a qualidade do mesmo. Tratando-se de uma questão de controlo temos que premiar a boa fé do produtor, uma vez que deste modo a quantidade total produzida seria maior. Qualquer empresa poderá, quando solicitada com antecedência solicitar à empresa de contabilidade, a real quantidade total comercializada. No Regulamento técnico dos Ovos Moles de Aveiro está escrito que se deve possuir rastreabilidade em toda a fileira produtiva, contudo nunca foi pedido para diferenciar a quantidade de Ovos Moles usada para os diferentes fins (barricas, colocação em hóstia, ...); Não está especificado na legislação a obrigatoriedade de saber qual o lote e respectiva quantidade que vai para o cliente em geral (consumidor final), existe só obrigatoriedade de ter identificado. <b>AC:</b> Envio de quantidade comercializada de produto	4
Mapa de produção de OMA preenchido na íntegra.	O procedimento de registo do mapa de produção é dado número elevado de registos que se efectua diariamente para além dos Ovos Moles de Aveiro, tem-se vindo a criar, de acordo com cada doceira procedimentos de agilização do processo, como por ex. utilização de aspas ou uma linha contínua que indica que as condições são as mesmas. A única excepção é o preenchimento referente às hóstias, que dada a particularidade utilização simultânea de várias caixas desta MP se estipulou a seguinte regra: o registo efectuado no mapa de produção corresponde à abertura da caixa indicando, fornecedor, lote e validade do produto e totalidade de placas de hóstia. Este registo só voltará a ser preenchido com abertura de outra caixa. Em termos de rastreabilidade sabemos os lotes que estão em utilização e origem do mesmo, que é o mais importante. Em termos de produção real é efectivo, uma vez que informa a quantidade total utilizada. <b>AC:</b> Registo do mapa de produção na íntegra.	5
<b>REVENDA</b>		
Lista de revendedores com registo de dados do revendedor, data de venda, quantidade, tipologia (caixa ou granel), lote e validade	Esta informação (mapa de expedição produto /cliente) existe na empresa, na área de expedição do produto, a qual poderia ter sido solicitado ou podendo ser consultada através do registo de facturação da empresa. A listagem de clientes de revenda pode ser consultada através do registo de facturação da empresa. No Manual HACCP existe esta informação dos clientes de revenda, no entanto, esta situação foi ultrapassada disponibilizando-a também no Manual OMA –IGP. Em relação à colocação de lote na factura, esta alteração depende da empresa de consultoria de informática para colocação deste item. <b>AC:</b> Acesso ao registo de facturação da empresa.	3

Tendo em conta a análise da tabela anterior das não conformidades, respostas e acções correctivas propostas, considera-se o seguinte:

1. Existem áreas de verificação Caderno de Especificações nas quais os documentos a verificar integram o sistema HACCP das empresas;
2. Os associados da APOMA, individualmente, tiveram dificuldade em que os fornecedores de ovos cumprissem com a entrega de ovos com as características que o Caderno de Especificações obriga, nomeadamente de ovos provenientes de ovos da região delimitada. Esta situação, para o produtor, pode ser verificada através do carimbo do ovo XPT3 000, onde o X – define o tipo de postura, PT – origem Portugal, 3 – origem região Centro e 000 - código de exploração do aviário atribuído pela Direcção Geral de Veterinária (DGV), o que permite também saber o local de origem;
3. A rotulagem obrigatória das embalagens dos Ovos Moles de Aveiro é um requisito da IGP, mas também do sistema HACCP. A rotulagem obrigatória não deve ser da responsabilidade de uma gráfica visto serem requisitos legais que os empresários do sector alimentar devem cumprir;
4. Na descrição do processo produtivo dos Ovos Moles de Aveiro do Caderno de Especificações procurou-se descrever de uma forma que contemplasse a realidade da generalidade dos produtores de acordo com a tradição e *saber fazer*, e simultaneamente que não fosse demasiado exaustivo para quem o fosse avaliar (Comunidade Europeia). Verificou-se que o OC, dada a falta de conhecimento técnico e da realidade da produção do produto, o qual também se vai formando no decorrer das inspecções, identifica como não conformidade situações cujos procedimentos são correctos, mas resultam de adaptações que os produtores foram fazendo ao longo dos anos, que são uma mais-valia para a empresa, diferenciadora, mas que também não poderia ficar descrito no Caderno de Especificações;
5. No decorrer das acções de controlo, o OC solicita evidências para verificação de determinada não conformidade, que muitas vezes ultrapassam as suas responsabilidades, mesmo sem se aperceber, solicitando informações que são de carácter sigiloso da empresa, nomeadamente ao solicitar listas dos revendedores, quantidade comercializada (histórico) por tipo de produto.

A APOMA tomou as seguintes decisões de forma a melhorar e facilitar o processo de certificação e agilizar os processos aos produtores:

1. Reunir toda a documentação respeitante ao sistema HACCP, que está directamente relacionada com o processo dos Ovos Moles de Aveiro – IGP e colocar cópias no Manual Ovos Moles de Aveiro – IGP; assim o OC não terá de aceder a outras áreas nem solicitar informações às empresas. Neste Manual foram colocados documentos como a ficha técnica dos Ovos Moles de

Aveiro, fluxograma, plano HACCP, documentação relativa a todas as matérias-primas (fichas técnicas, boletins de análise, folhas de recepção de matérias primas);

2. A qualificação dos fornecedores de ovos é feita pela APOMA, tal como descrito no Caderno de Especificações e mediante o parecer técnico da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC). A APOMA ainda está dependente de informação proveniente pelo DRAPC e DGV, os quais ainda não enviaram actualização dos dados dos mesmos, para sustentar a informação que os fornecedores de ovos forneceram voluntariamente à APOMA. A qualificação efectuada pela APOMA (documental) vai sendo actualizada conforme a entrega dos documentos por parte dos fornecedores de ovos o que se verifica, nomeadamente no referente a novos aviários. O fornecedor de ovos só pretende comercializar ovos e não está sensibilizado para a questão dos Ovos Moles de Aveiro – IGP, nem para a informação que a APOMA e os seus produtores necessitam para cumprir com um requisito basilar. Este fornecedor de ovos enviou informação anteriormente, mas nem sempre actualizada com a entrega de ovos de novos aviários. O fornecedor de ovos só informará por solicitação expressa da APOMA, uma vez que para o seu restante mercado, esta situação não se coloca. Sendo assim, a APOMA elabora uma lista dos fornecedores de ovos e respectivos códigos de exploração que cumprem com os requisitos para os Ovos Moles de Aveiro – IGP e disponibiliza aos seus associados o que facilita a verificação dos códigos dos ovos (proveniência da região delimitada) ao produtor aquando da recepção dos ovos para o fabrico dos Ovos Moles de Aveiro. Assim, também o fornecedor de ovos que pretender comercializar ovos de aviários novos aos produtores de Ovos Moles de Aveiro verificará que só o efectuará se comunicar previamente à APOMA. A verificação da qualidade do ovo na recepção é da responsabilidade do produtor, de acordo com o estabelecido no âmbito do sistema HACCP;
3. No caso da rotulagem obrigatória, ficou estabelecido no Caderno de Especificações quais os itens obrigatórios a colocar nas embalagens. A APOMA fornece aos produtores essa informação e dá apoio na verificação junto das gráficas do cumprimento da mesma. No entanto, a APOMA decidiu normalizar embalagens tradicionais com uma imagem comum, que permita ao consumidor reconhecer mais facilmente o produto genuíno. A principal vantagem deste processo é que a APOMA ao efectuar uma compra conjunta de embalagens numa gráfica define graficamente as embalagens cumprindo com toda a rotulagem obrigatória e estabelece desde o início a garantia dos requisitos higieno-sanitários e de cumprimento da legislação em matéria segurança alimentar que as embalagens (cartolinas) devem cumprir. No entanto é necessário estabelecer um prazo para que possam ser esgotados os stocks existentes nos pequenos produtores. ;

4. A APOMA, ao acompanhar os produtores na resposta às não conformidades, pode determinar que é necessário prestar esclarecimentos ao OC, autorizando determinada prática ou definindo regras. Estes pareceres emitidos pela APOMA permitem ao OC agir em conformidade, e salvaguardar-se no caso de uma auditoria do IPAC ou Ministério da Agricultura; permitem também dar ao produtor o reconhecimento do trabalho de anos na melhoria de procedimentos por si desenvolvidos. Não se pretende com as acções de controlo nem a massificação nem a industrialização do processo produtivo; existem procedimentos específicos que as empresas efectuem e que, cumprindo com os requisitos do Caderno de Especificações, permitem diferenciar o produto da concorrência, dentro dos limites das características do produto;
5. O produtor, ao ser acompanhado pela APOMA sente-se protegido e, muitas vezes, é a própria APOMA a informar o OC de tomadas de decisão em determinados procedimentos. No caso de informação sigilosa, de contabilidade e de actividade comercial, a documentação deve ser solicitada por escrito, conforme já é, mas deve apenas ser consultada na própria empresa, aquando das inspecções.

Importa salientar que embora o OC tenha de cumprir as regras da NP 45011:2001 e possa ser auditado pelo IPAC, e os produtores de Ovos Moles de Aveiro tenham solicitado voluntariamente o uso da IGP, comprometendo-se a disponibilizar e dar acesso a toda a informação sobre o processo dos Ovos Moles de Aveiro, consideramos que deve ser o OC que se deve adaptar no processo de verificação dos requisitos da Caderno de Especificações e não os produtores a alterar procedimentos para facilitar o processo de verificação, uma vez que em auditorias, de acordo com a NP 45011, deve verificar através de evidências (escritas ou procedimentos), e elaborar posterior relatório.

Após o estabelecimento das acções correctivas e aceitação por parte do OC das mesmas, o produtor receberá autorização para “certificar” o seu produto. Assim, o OC entregará as marcas de certificação. No caso dos Ovos Moles de Aveiro a aposição das marcas de certificação é da responsabilidade do produtor, uma vez que o produto é produzido diariamente, e em vários locais distintos. Esta é uma diferença que importa salientar, uma vez que é o próprio produtor que no dia-a-dia certifica o seu produto, ou seja verifica diariamente, por lotes produzidos, que o mesmo está conforme as suas características e apõe a marca de certificação. Assim, o produtor não só é responsável pela sua produção mas também pela verificação diária da mesma. Esta situação faz todo o sentido, uma vez que em primeiro lugar compete ao empresário verificar todo o produto que produz e comercializa, responsabilizando-o por tal situação. No caso dos produtos sazonais, em que muitas vezes existe uma etapa de fabrico em que todo o produto é concentrado para comercialização, por exemplo, no caso das frutas, a cooperativa para a calibração ou no caso dos azeites, o lagar, a aposição da marca de certificação é efectuada pelo OC, uma vez que estes

acompanham durante a campanha, o processo de fabrico e por outro lado o produto, tendo um prazo de validade longo, poderá aguardar os resultados analíticos antes de entrar no mercado. Existem outros produtos, como no caso das carnes, em que todo o produto é encaminhado para o matadouro, e é nesse local que o OC coloca as marcas de certificação.

No caso dos Ovos Moles de Aveiro o plano de controlo apresentado é encarado como uma verificação por amostragem, uma vez que não é possível ao OC estar diariamente em todos os locais de produção, nem o produto aguardar os resultados analíticos para libertação para o mercado. No nosso caso, verifica-se uma grande mais-valia na implementação do sistema HACCP, pois veio permitir uma adaptação ao próprio sistema das denominações de origem.

### III.4.4.3. SANÇÕES

A Comissão de Certificação do OC e da APOMA aplica sanções perante a constatação de:

- Não cumprimento do Caderno de Especificações de Ovos Moles de Aveiro;
- Uso abusivo de certificados, incluindo falsas afirmações ou referências, que possam induzir em erro os consumidores, ou outras entidades;
- Não cumprimento das acções correctivas definidas após as acções de controlo. Estas sanções podem ir de simples advertências escritas, suspensões do contrato de certificação e em casos extremos até culminar na retirada do certificado, de acordo com o grau de gravidade da irregularidade e a grelha de sanções proposta pela APOMA (Tabela XX). A grelha de sanções foi discutida e aprovada em Assembleia geral de associados. A suspensão do certificado implica cessar o uso de toda e qualquer menção alusiva a Ovos Moles de Aveiro. As suspensões são mantidas até que exista evidência escrita/física que prove que a não conformidade que esteve na origem da suspensão tenha sido sanada. A Comissão de Certificação decidirá sobre a realização de um controlo/auditoria, com ou sem aviso prévio, para a verificação, com custos a suportar pelo produtor/organização de produtores.

**Tabela XX: Natureza da infracção e tipo de sanções**

Muito grave	Faltas que põem em causa a saúde pública, os direitos do consumidor e lesam o espírito subjacente ao uso da IGP
Grave	Põem em causa os direitos do consumidor e lesam o espírito subjacente ao uso da IGP
Pouco grave	Faltas que não põem em causa a saúde pública nem os direitos do consumidor, mas lesam o espírito subjacente ao uso IGP

Para os estabelecimentos autorizados, quando as infracções não são da responsabilidade do produtor, o revendedor é responsável, devendo assumi-las. Quando as infracções são da responsabilidade do produtor, enquadram-se nos três itens anteriores. O produtor é advertido por escrito para poder actuar em conformidade.





## CAPITULO IV

# CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS FUTURAS

---





## IV.1. CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

Este trabalho visa contribuir com um testemunho crítico das ameaças, dificuldades e oportunidades encontradas pela APOMA para a preservação dos Ovos Moles de Aveiro enquanto património gastronómico nacional e que poderá servir de orientação a futuros agrupamentos de produtos tradicionais, nomeadamente no sector de padaria e pastelaria.

Por este trabalho pode-se concluir que um dos pilares de sucesso deste processo foi o facto de, desde o seu início, ter existido sempre a preocupação de ouvir os produtores e de os manter sempre dentro do processo. Com a sua contribuição e como principal parte interessada, foi interligado o conhecimento científico do produto com o saber fazer da tradição. Na interligação da ciência e *saber fazer* foi determinante a forma como os estudos científicos foram apresentados de forma construtiva. A apresentação dos relatórios do estudo de caracterização do produto e a sua compreensão por parte dos produtores foi um momento propedêutico fundamental pois verificaram que o seu produto após comparação com o dos seus pares poderia sempre melhorar. O que estava em causa não era apenas o singular, mas sim o plural - se todos produzissem melhor o produto, aumentavam todos o volume do negócio. O património colectivo começou a valer mais do que o produto de cada um.

A caracterização do produto permitiu também, de um ponto de vista prático, a melhoria da respectiva qualidade, a ausência de *Salmonella* nos Ovos Moles de Aveiro, o prazo de validade e a forma de conservação. A preocupação de informar o consumidor foi fundamental, para esclarecer e estabelecer a confiança no produto.

Este trabalho mostra também que o processo de qualificação do produto foi muito longo pelo que a estratégia delineada foi determinante para o número de produtores que solicitaram imediatamente o uso da IGP e os resultados obtidos ao longo do sistema de controlo, tendo em conta a especificidade deste sector de actividade.

A implementação do sistema HACCP, em conjunto com as metodologias impostas pelo regulamento comunitário, permitiu criar e organizar metodologias dos processos produtivos, na organização das microempresas, e de uma forma mais abrangente serviu de mote para a melhoria de todos os outros processos produtivos de padaria e pastelaria existentes nos associados da APOMA.

A dissertação demonstra o trabalho desenvolvido ao longo destes anos, um trabalho contínuo, em que a formação e acompanhamento dos produtores foram determinantes para se atingir os objectivos propostos inicialmente.

Até ao presente mês de Novembro de 2010, 23 produtores solicitaram voluntariamente o uso da IGP, com a inerente “certificação” prévia do produto. Num universo de 20 produtores, e tendo em conta a auditoria prévia na sua globalidade, verifica-se que existe o cumprimento de muitos dos requisitos gerais de acesso ao uso da IGP. As duas não conformidades foram a utilização de gema de ovo não proveniente da região delimitada (20%) e não cumprimento do prazo de validade (17%). A garantia da origem geográfica da gema de ovo é a área mais complexa de todo este sistema. Verificou-se que o papel da APOMA na qualificação dos fornecedores de ovos e descrição do caderno de encargos do produto aos fornecedores de ovos foi determinante para a resolução de um problema recorrente. Esta situação permitiu também uniformizar a qualidade dos ovos recebida por todos os produtores e a melhoria da cadeia alimentar deste sector de produção. Em termos de produção do produto, que é a principal garantia para a origem e genuinidade do produto, existe um cumprimento integral.

O OC inspeccionou 18 produtores de Ovos Moles, estando o processo de controlo/certificação do produto a decorrer em mais seis. Em termos da estrutura do relatório de inspecção verificou-se que na área das Instalações não existem não conformidades e que as matérias-primas representam 37% das não conformidades constatadas, seguida de 21% referente ao Mapa de produção e 16% referente à Produção. Verificou-se que neste sector de actividade, com as características descritas anteriormente, estas não conformidades são ultrapassadas através de formação de todos os produtores na área de higiene e segurança alimentar e no processo de fabrico dos Ovos Moles de Aveiro, conforme tem acontecido ao longo destes anos na APOMA, o que tem vindo a ser comprovado através das análises microbiológicas.

Num aumento de produção ou na tentativa de industrialização da produção poderá existir quebra nos requisitos de produção sendo de extrema importância efectuar estudos de acompanhamento por parte da associação com vista à resolução destes problemas de forma a evitar lesar o espírito da IGP.

No caso dos Ovos Moles de Aveiro, o plano de controlo é encarado como uma verificação por amostragem, uma vez que não é possível ao OC estar diariamente em todos os locais de produção, nem o produto aguardar os resultados analíticos para libertação para o mercado. No caso dos Ovos Moles de Aveiro, verifica-se uma grande mais-valia a implementação do sistema HACCP, pois veio permitir uma adaptação ao próprio sistema das denominações de origem.

Actualmente, existem 15 produtores que comercializam Ovos Moles de Aveiro – IGP,, estando já a decorrer as inspecções de acordo com a produção mensal do produto, nas quais se verifica que não têm existido não conformidades.

A condição deste processo levou à adesão de novos associados à APOMA que, muito motivados, pretendem implementar rapidamente as regras de produção do produto e serem submetidos ao processo de verificação a conformidade. Em termos de certificação do produto, conforme foi referido, não é obrigatório os produtores serem associados da APOMA. No entanto, o que se constatou é que individualmente não houve nenhum pedido de uso da IGP, mostrando a coerência do processo desenvolvido em prol da promoção do produto. O facto de a APOMA ter novos pedidos de adesão e de uso da IGP demonstra que as empresas reconhecem a mais-valia de fazerem parte de um agrupamento.

## IV.2. PERSPECTIVAS FUTURAS

---

Até ao dia 10 de Novembro de 2010 23 produtores solicitaram a o uso da IGP Ovos Moles de Aveiro. Neste momento existem 15 produtores que já podem legalmente utilizar a IGP no mercado:

<b>Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Tricana de Aveiro</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Rossio</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Santa Joana</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Latina</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Flor de Aveiro</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Carlydoce</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Diva</b>	<b>Águeda</b>
<b>Pastelaria Rainha de Aveiro</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Fabridoce – Doces Regionais, Lda</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Riapão</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Pastelaria Massasvouga</b>	<b>Sever do Vouga</b>
<b>Pastelaria Flor do Vouga</b>	<b>Águeda</b>
<b>Pastelaria Avenida - Ramos</b>	<b>Aveiro</b>
<b>Messias de Jesus Pequeno</b>	<b>Aveiro</b>

Em breve, prevê-se que mais cinco produtores terão produto com IGP no mercado, uma vez que já estão em fase de certificação do produto e três em fase de auditoria prévia da APOMA. Estima-se que dentro de seis meses existam trinta produtores de Ovos Moles de Aveiro em processo de certificação de produto, o que corresponde à totalidade dos produtores, associados actualmente à APOMA.

Sob influência da crescente procura dos Ovos Moles de Aveiro, assiste-se a esforços de industrialização, o que acarreta algumas dificuldades operacionais e de cumprimento de legislação ambiental em vigor. Assim, a etapa de desclaração das gemas produz dois subprodutos de origem animal não transformados que devem ser tratados antes de serem eliminados. Com vista a dar resposta a dúvidas de associados, a APOMA e a Universidade de Aveiro desenvolveram um estudo recentemente com a Deroovo SA cujo objectivo era verificar se os Ovos Moles de Aveiro - IGP

produzidos por diferentes produtores com gemas obtidas a partir de cinco processos diferentes (gema obtida na pastelaria directamente do ovo em casca, gemas desclaradas mecanicamente; gemas desclaradas mecanicamente e filtradas, submetidas a tratamento térmico reduzido (termização) e gemas pasteurizadas) cumpriam com o descrito no Caderno de Especificações. Para tal, foram feitas análises físico-químicas das massas de Ovos Moles de Aveiro e análise sensorial dos Ovos Moles de Aveiro em hóstia. Este estudo concluiu que as amostras de gemas desclaradas mecanicamente e de gemas desclaradas mecanicamente e filtradas podem ser consideradas aptas para a produção dos Ovos Moles de Aveiro. A utilização deste tipo de gemas permite cumprir com a legislação ambiental relativa a resíduos de origem animal não transformados, agilizar o processo de desclaração, reorganizando os recursos humanos da empresa noutras actividades e controlando a qualidade da matéria-prima ovo. Esta melhoria no processo produtivo traz também vantagens do ponto de vista económico.

Actualmente, a APOMA tem vindo a ser convidada a celebrar protocolos de colaboração ou parceria com outras associações ou câmaras municipais que pretendem proteger nomes de produtos de doçaria, uma vez que reconhecem na APOMA um caso de estudo e experiência a replicar.

Ao longo destes anos a APOMA tem verificado que um dos principais obstáculos para a internacionalização é o prazo de validade do produto (15 dias). Verificando que a indústria alimentar tem vindo a evoluir nas embalagens alimentares e que os produtos tradicionais devem aliar a tradição à inovação tecnológica de modo a se manterem competitivos no mercado global, efectuar-se-á em breve um novo estudo, mantendo a mesma parceria – Universidade de Aveiro e APOMA. É objectivo deste estudo verificar se, através da utilização de novas embalagens alimentares como forma de conservação, pode ser assegurada a tradição aumentando o seu prazo de validade, permitindo aceder a novos mercados mais longínquos, sempre salvaguardando os requisitos que o Caderno de Especificações determina. Caso o estudo chegue a conclusões que permitam a sua utilização e a validade do produto assim o determine, será efectuada a adaptação das embalagens à imagem dos Ovos Moles de Aveiro – IGP. Esta área é determinante para o sucesso e consolidação do negócio em mercados externos.

No fabrico dos Ovos Moles de Aveiro - IGP não é permitida a ultracongelção do produto final. Sob o ponto de vista económico, esta é uma limitação importante na produção e comercialização destes produtos. A introdução da ultracongelção leva à possibilidade de diluição dos picos de produção e a sincronização entre a oferta e a procura, o que permitirá aumentar a competitividade das empresas. Paralelamente, considera-se que, no futuro, se deve agir de forma a alcançar, progressivamente, uma posição no mercado da exportação, em condições competitivas. Decerto que este processo exige qualidade do produto, apoiada em novas tecnologias, avaliada segundo índices adequados e compatíveis com as práticas e técnicas utilizadas. É, por isso,

necessário o estudo das tecnologias de conservação na produção dos Ovos Moles de Aveiro, a que se atribui carácter prioritário, uma vez que se deve acautelar possíveis danos colaterais que possam colocar em causa a genuinidade do produto.

Preconiza-se que caso as conclusões do estudo assim o permitam, submeta um pedido de alteração do seu Caderno de Especificações, adaptando-o à realidade actual, de acordo com o disposto no Reg. (CE) nº 510/2006. A internacionalização do produto acarreta desafios a toda a fileira e às entidades envolvidas. Assim:

- o controlo é mais complexo e difícil,
- as exigências legais além fronteiras terão que ser respeitadas,
- os custos poderão aumentar,
- os produtores terão que adaptar o processo de fabrico redimensionando as suas instalações e ao mesmo tempo criar redes de distribuição,
- mas, essencialmente, trará para os produtores receitas económicas adicionais e serão uma forma de levar para além fronteiras a terra que dá o nome ao produto Ovos Moles - Aveiro.

É necessário que a APOMA continue a estar atenta a novas ferramentas de ciência, de tecnologia e de gestão que permitam que os Ovos Moles de Aveiro permaneçam como referência da gastronomia conventual portuguesa, sem descurar o essencial, o *saber fazer*, a tradição e o respeito por quem os produz e os aprecia.



## ANEXOS

---



## **Anexo I - CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS E DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O N° 1 DO ARTIGO 1° DO REGULAMENTO (CEE) N° 510/2006 DO CONSELHO**

### **1. Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado**

Classe 1.1.- Carne fresca (e miudezas)

Classe 1.2.- Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

Classe 1.3.- Queijos

Classe 1.4.- Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos, com excepção da manteiga, etc.)

Classe 1.5.- Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

Classe 1.6.- Frutas, produtos hortícolas e cereais, em natureza ou transformados

Classe 1.7.- Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

Classe 1.8.- Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

### **2. Géneros alimentícios referidos no anexo I do Reg. (CE) n° 510/2006 e Reg. (CE) n° 417/2008**

Classe 2.1.- cervejas,

Classe 2.2.- Águas minerais naturais e águas de nascente,

Classe 2.3.- bebidas à base de extractos de plantas,

Classe 2.4.- produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos,

Classe 2.5.- gomas e resinas naturais,

Classe 2.6.- pasta de mostarda,

Classe 2.7.- massas alimentícias

Classe 2.8.- Sal

### **3. Produtos agrícolas referidos no anexo II do Reg. (CE) n° 510/2006 e Reg. (CE) n° 417/2008**

Classe 3.1.- Feno

Classe 3.2.- Óleos essenciais

Classe 3.3.- Cortiça

Classe 3.4.- Cochonilha (matéria prima de origem animal)

Classe 3.5.- Flores e plantas ornamentais

Classe 3.6.- Lã

Classe 3.7.- Vime

Classe 3.8.- Linho gramado

Classe 3.9.- Algodão

## **Anexo II - CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS E DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A QUE SE REFERE O N° 1 DO ARTIGO 1° DO REGULAMENTO (CEE) N° 509/2006 DO CONSELHO**

### **1. Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado**

Classe 1.1.- Carne fresca (e miudezas)

Classe 1.2.- Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

Classe 1.3.- Queijos

Classe 1.4.- Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, etc.)

Classe 1.5.- Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

Classe 1.6.- Frutas, produtos hortícolas e cereais, em natureza ou transformados

Classe 1.7.- Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

Classe 1.8.- Outros produtos do anexo I do Tratado

### **2. Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Reg. (CE) n° 509/2006**

Classe 2.1.- Cerveja

Classe 2.2.- Chocolate e outras preparações alimentares que contenham cacau

Classe 2.3.- Produtos de confeitaria, padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

Classe 2.4.- Massas alimentícias, mesmo cozidas ou recheadas

Classe 2.5.- Pratos compostos

Classe 2.6.- Molhos condimentares preparados

Classe 2.7.- Sopas ou caldos

Classe 2.8.- Bebidas à base de extractos de plantas

Classe 2.9.- Gelados e sorvetes

## Anexo III – ENQUADRAMENTO LEGAL DO SECTOR DE ACTIVIDADE

**Decreto-lei n.º 209/2008 de 29 de Outubro - regime de exercício da actividade industrial (REAI).**

CAE: 10711 panificação.  
10712 pastelaria.  
10720 fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria e de conservação.  
10822 fabricação de produtos de confeitaria

A) «**Actividade industrial**» a actividade económica prevista (CAE REV.3), aprovada pelo decreto-lei n.º 381/2007, de 14 de Novembro, nos termos definidos na Secção 1 do anexo I;

**Tipo 2** - os estabelecimentos industriais que se encontrem abrangidos por, pelo menos, uma das seguintes circunstâncias:

- A) *potência eléctrica contratada superior a 40 kva;*
- B) *potência térmica superior a 8,106 kj/h;*
- C) *número de trabalhadores superior a 15.*

**Tipo 3** - os estabelecimentos industriais não abrangidos pelos tipos 1 e 2, bem como os estabelecimentos da actividade produtiva similar e os operadores da actividade produtiva local previstos respectivamente nas secções 2 e 3 do anexo I do decreto – lei nº 209/2008.

B) «**Actividade produtiva local**» as actividades previstas na secção 2 do anexo I ao presente decreto-lei, cujo exercício tem lugar a título individual ou em microempresa:

- ✓ Até cinco trabalhadores,
- ✓ Potência eléctrica contratada não superior a 15 kva
- ✓ E potência térmica não superior a 4,10 kj/h

10711 - Fabrico de pão e produtos afins do pão: 8 000 kg/ ano

10712 - Fabrico de bolos, doçaria e confeitos: 5 000 kg/ ano

C) «**Actividade produtiva similar**» as actividades previstas na secção 3 do anexo I, do qual faz parte integrante, com os limites estabelecidos para os estabelecimentos industriais do tipo 3;

<i>CAE</i>	<i>Designação CAE</i>	<i>Actividade produtiva similar</i>
10711	Panificação	Todas.
10712	Pastelaria	Fabrico de bolos, doçaria e confeitos.
10720	Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação	Todas.

**Decreto-Lei nº 234/2007 de 19 de Junho regime jurídico instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas**

**Estabelecimentos de restauração**, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele.

**Estabelecimentos de bebidas**, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele.

Os estabelecimentos que disponham de instalações destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados, ou que vendam produtos alimentares, ficam sujeitos, exclusivamente, ao regime da instalação previsto no presente diploma, quando a potência contratada não exceda os 50 kVA.

Dec Reg. nº 20/2008, de 27.11

**Decreto-Lei nº 259/2007 de 17 de Julho o regime a que está sujeita a instalação e modificação dos estabelecimentos de comércio ou de armazenagem de produtos alimentares**

Estabelecimentos abrangidos

Os estabelecimentos de comércio a retalho que disponham de secções acessórias destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados, enquadradas no tipo 4, nos termos do Decreto Regulamentar n.º 8/2003, de 11 de Abril, e da Portaria n.º 464/2003, de 6 de Junho, e de restauração e bebidas ficam, no que respeita à instalação e modificação, exclusivamente abrangidos pelo regime do presente decreto -lei.

Portaria nº 789/2007, de 23.07

Portaria nº 790/2007, de 23.07

Portaria nº 791/2007, de 23.07

## Anexo IV – FICHA DE PROVA DOS OVOS MOLES DE AVEIRO

Amostra: \_\_\_\_\_ Proveedor: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

### OBSERVE A AMOSTRA

Coloque um **X** no número que considera definir melhor o produto que tem à sua frente.

1- O **BRILHO** da amostra é:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssimo					5- Aceitável					10- Ótimo

2- A **COR** da amostra é:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssima					5- Aceitável					10- Ótima

3- O **CHEIRO** da amostra é:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssimo					5- Aceitável					10- Ótimo

4- A **APARÊNCIA** da amostra é:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssima					5- Aceitável					10- Ótima

### PROVE A AMOSTRA

5- A **QUANTIDADE DE GRÂNULOS** na amostra é:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssima					5- Aceitável					10- Ótima

6- A **CONSISTÊNCIA** da amostra é:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssima					5- Aceitável					10- Ótima

7- O **SABOR** da amostra é:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssimo					5- Aceitável					10- Ótimo

### APRECIÇÃO GLOBAL

8- A amostra é um produto:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0- Péssimo					5- Aceitável					10- Ótimo

Este produto é representativo dos **OVOS MOLES DE AVEIRO**: Sim \_\_\_ Não \_\_\_

## **Anexo V - PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES DE OVOS E DE HÓSTIA**

### **FORNECEDOR DE OVOS**

Os fornecedores de ovos devem ser qualificados, de forma a garantir que são apenas utilizados ovos provenientes de aviários que cumpram a legislação em vigor, nomeadamente que tenham o sistema de rastreabilidade do produto implementado, de modo a poder garantir a rastreabilidade dos Ovos Moles de Aveiro. Para além disso, devem cumprir todos os requisitos inerentes à qualidade dos ovos descritos anteriormente neste Caderno.

Relativamente à rastreabilidade, os fornecedores de ovos devem possuir os seguintes registos:

- Sistema de HACCP;
- Produção (desde alimentação das galinhas à recolha de Ovos);
- Sistema de Rastreabilidade dos ovos;
- Plano de análises do produto;
- Controlo bacteriológico de aves de acordo com a legislação em vigor ;
- Plano de vacinação das aves de acordo com a legislação em vigor;
- Condições de armazenagem, classificação e de transporte dos ovos.

Assim, a qualificação dos fornecedores de Ovos assenta na implementação do Autocontrolo nas suas instalações, na rastreabilidade e na qualidade dos ovos. Os produtores de Ovos Moles de Aveiro solicitam certificados de conformidade aos seus fornecedores de ovos, atestando o cumprimento destes requisitos. Os fornecedores devem enviar trimestralmente relatórios de análises aos ovos ou sempre que para tal sejam solicitados.

Esta qualificação é feita pela APOMA e mediante o parecer técnico da Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral (DRABL). A DRABL é um organismo do Ministério da Agricultura, competente para dar apoio técnico e informativo ao sector agrícola e florestal e ,no caso em apreço, licenciar as instalações produtoras e distribuidores de ovos.

### **FORNECEDOR DE HÓSTIA**

Esta qualificação é feita pela APOMA, através da verificação das características físicas e sensoriais das hóstias, descritas neste Caderno de Especificações, e do cumprimento do disposto no instrumento legal em vigor, actualmente o Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março, que estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as



modalidades de verificação do cumprimento dessas normas, que abrangem todas as fases do processo produtivo, ou seja na preparação, manipulação, transformação e fabrico, passando pelo embalamento, armazenagem e transporte, até ao manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor final.

Os fornecedores de hóstia têm, ainda, que ter o sistema de rastreabilidade do produto implementado. Esta rastreabilidade é verificada a partir de provas documentais, designadamente, os registos referentes a:

- matérias primas;
- produção, com atribuição do respectivo lote;
- expedição do produto.

O registo de expedição indica o produtor de Ovos Moles de Aveiro (cliente), as quantidades e quais as formas de hóstia. É da responsabilidade do fornecedor de hóstia o preenchimento e envio mensal do mapa de produção de hóstias, o qual deve referenciar os itens referidos anteriormente.

## **Anexo VI - PEDIDO DE REGISTO DE DOP/ IGP**

De acordo com o Reg. (CE) nº 510/2006 do pedido de registo devem constar, pelo menos:

1. Carta a solicitar formalmente o registo do nome e a candidatura a entidade gestora da DOP/IGP/ETG acompanhada os seguintes documentos:

### Documentos relativos ao Agrupamento:

2. Cópia dos estatutos do Agrupamento, comprovando estar legalmente constituído e que produz (ou que os associados produzem) o produto em causa;
3. Cópia da acta da Assembleia Geral que deliberou solicitar tal qualificação e que mandatou a Direcção para o efeito;
4. Lista dos produtores interessados, comprovando a representatividade na fileira produtiva
5. Documento estipulando a possibilidade de acesso de outros interessados (aderentes ou não ao Agrupamento), com indicação específica dos seus direitos e deveres
6. Plano de acção do Agrupamento, se vier a consagrado como gestor da IGP/DOP
7. Grelha de sanções a aplicar aos produtores ou outros operadores que lesem a IGP/DOP e motivos de aplicação de tais sanções
8. Lista dos meios materiais e humanos existentes para a realização do plano de acção
9. O nome e o endereço do agrupamento requerente (morada, telefone, fax, e-mail), nomes dos titulares dos órgãos sociais, nome (s) da(s) pessoa (s) responsáveis a contactar (morada, telefone, fax, e-mail)

### Documentos relativos ao produto:

10. Caderno de Especificações elaborado de acordo os pontos previstos na legislação
11. Formulário “Documento único” (em suporte digital e conforme modelo, disponível em [http://www.gpp.pt/Valor/DOP\\_IGP\\_ETG.html](http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html) ) que inclua:
  - i) os elementos principais do caderno de Especificações: a denominação, a descrição do produto, incluindo, se necessário, as regras específicas aplicáveis ao seu acondicionamento e rotulagem, e a descrição sucinta da delimitação da área geográfica,
  - ii) a descrição da relação do produto com o meio geográfico ou com a origem geográfica referidos nas alíneas a) ou b) do n.º 1 do artigo 2.º, conforme o caso, incluindo, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação
12. Indigitação de um Organismo Privado de Controlo e Certificação já reconhecido como cumprindo a NP EN 45011 ou que o possa vir a ser

- 13.**Indicação (no documento 1- Carta) que requer concessão de protecção nacional transitória e declarando conhecer que, caso o processo não seja deferido a nível comunitário, a protecção nacional transitória não se poderá manter, cessando de imediato (Facultativo)
- 14.**Carta do organismo de controlo aceitando a indigitação e remetendo, no mínimo, Manual da Qualidade, Manual de Procedimentos e Plano de Controlo;

## Anexo VII - CONSULTA PRÉVIA DE CERTIFICAÇÃO

Complete este questionário e junte toda a informação relevante que descreva os produtos a certificar.  
Queira, por favor devolver este questionário para as moradas em rodapé.

<b>um</b>	EMPRESA: _____ MORADA DE CONTACTO: _____ TELEFONE: _____ FAX: _____ E-MAIL: _____ GESTÃO DE TOPO: _____ CAE (primário): _____ REPRESENTANTE _____ DA DIRECÇÃO/CONTACTO: _____ CARGO: _____ TELEFONE: _____ FAX: _____ E-MAIL: _____
<b>dois</b>	Indique qual a sua intervenção na cadeia do produto. O Fabricante      O Importador      O Retalhista      O Comerciante      O Outro: _____
<b>três</b>	Pertence a sua Empresa a alguma Associação Empresarial, Sectorial ou outra? O Não      O Sim. Qual? _____
<b>quatro</b>	Se a sua Empresa já está Certificada junto de algum Organismo de Certificação, por favor indique: O Não      O Sim. Organismo(s) emissor(es): _____ O Especificação Técnica _____ O Especificação Técnica Interna _____ O Outro (especifique): _____
<b>cinco</b>	Ao abrigo de que Norma(s)/Referencial/Especificação Técnica deseja Certificar o(s) Produto(s)? O NP _____ O EN _____ O ISO _____ O Outro (especifique) _____
<b>seis</b>	Descreva o(s) Produto(s), Modelos/Variantes, Tipos de Embalagem, Marcas Comerciais, que deseja incluir dentro do Âmbito do Certificado.

<b>Sete</b>	<p>Alguma das fases do processo de fabrico efectua-se fora das instalações principais da empresa (cuja sede se indica em 1)? Por exemplo, armazéns, delegações, etc.</p> <p>O Não</p> <p>O Sim, descreva as actividades e indique as moradas correspondentes</p>		
	Actividades	Moradas	Nº de empregados

<b>oito</b>	<p>Indique, caso existam, os serviços ou trabalhos subcontratados, no processo de fabrico do(s) Produto(s) a Certificar:</p>
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>nove</b>	<p>Se a Empresa já ensaiou o(s) Produtos(s) referido(s) em Laboratório, por favor indique:</p> <p>O Não      O Sim. Qual? _____</p> <p>O laboratório está acreditado para os ensaios?</p> <p>O Não      O Sim, qual a entidade Acreditadora? _____</p>
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>dez</b>	<p>Em que data (mês/ano) pretende que seja efectuada a auditoria prévia/concessão?</p> <p>_____/____/____</p>
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nome: _____	Função: _____
Assinatura: _____	Data: _____

## GLOSSÁRIO

**Agrupamento** - qualquer organização, independentemente da sua forma jurídica ou composição, de produtores ou de transformadores do mesmo produto agrícola ou do mesmo género alimentício. No agrupamento podem participar outras partes interessadas. Uma pessoa singular ou colectiva pode ser equiparada a um agrupamento.

**Denominação que se tornou genérica** - o nome de um produto agrícola ou de um género alimentício que, embora corresponda ao local ou à região onde esse produto agrícola ou género alimentício foi inicialmente produzido ou comercializado, passou a ser a denominação comum de um produto agrícola ou de um género alimentício na Comunidade.

**Qualificação de nomes geográficos** - Sistema de valorização de nomes geográficos ou assimilados, usados para designar produtos agrícolas ou géneros alimentícios obtidos com regras particulares e em áreas geográficas delimitadas e que demonstrou capacidade para satisfazer os requisitos especificados na regulamentação europeia aplicável (Reg. 2081/92, revogado).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### *LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA DO SECTOR*

#### *PROTECÇÃO DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DENOMINAÇÕES DE ORIGEM*

Regulamento (CE) nº 510/2006 do Conselho - relativo à protecção das Indicações Geográficas e Denominações de Origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Regulamento (CE) nº 1898/2006 da Comissão - estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº 510/2006

Regulamento (CE) nº 417/2008 da Comissão - altera os anexos I e II do Regulamento (CE) nº 510/2006 - alarga o campo de aplicação ao sal e ao algodão

Regulamento (CE) nº 628/2008 da Comissão - altera os pontos 1, 2 e 3 do Anexo V do Regulamento (CE) nº 1898/2006 - cores e modo de utilização dos logótipos comunitários para as IGP e para as DOP

Regulamento (CE) nº 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho - relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e protecção das Indicações Geográficas das bebidas espirituosas

Regulamento (CE) nº 479/2008 do Conselho - estabelece a organização comum do espaço vitivinícola (incluindo Denominações de Origem, Indicações Geográficas e menções tradicionais para os produtos do sector vitivinícola, com excepção dos vinagres)

#### *RECONHECIMENTO DE ETGs - ESPECIALIDADES TRADICIONAIS GARANTIDAS*

Regulamento (CE) nº 509/2006 do Conselho - relativo às Especialidades Tradicionais Garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

Regulamento (CE) nº 1216/2007 da Comissão - estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) nº 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

### *AGRICULTURA BIOLÓGICA*

Regulamento (CE) nº 834/2007 do Conselho - relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CE) nº 2092/91

Regulamento (CE) nº 889/2008 da Comissão - estabelece normas de execução do Regulamento (CE) nº 834/2007 relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo

Regulamento (CE) nº 1235/2008 da Comissão - estabelece normas de execução do Regulamento (CE) nº 834/2007 do Conselho no que respeita ao regime de importação de produtos biológicos de países terceiros

Regulamento (CE) nº 1254/2008 da Comissão - altera o Regulamento (CE) nº 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) nº 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo

Regulamento (CE) nº 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro - altera o Regulamento (CE) nº 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

#### *LEGISLAÇÃO NACIONAL DO SECTOR*

Decreto-Lei nº 143/2008, de 25 de Julho - aprova o Código da Propriedade Industrial (incluindo o registo de Denominações de Origem e Indicações Geográficas de produtos não abrangidos pela regulamentação comunitária específica - artº 305º e seguintes)

Decreto-Lei nº 209/2008 de 29 de Outubro – aprova regime de exercício da actividade industrial (REAI).

Decreto-Lei nº 234/2007 de 19 de Junho regime jurídico instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas

Decreto-Lei nº 259/2007 de 17 de Julho o regime a que está sujeita a instalação e modificação dos estabelecimentos de comércio ou de armazenagem de produtos alimentares

Decreto-Lei nº 381/2007, de 14 de Novembro, nos termos definidos na Secção 1 do anexo I;

Decreto Regulamentar nº 8/2003, de 11 de Abril – aprova o Regulamento do Licenciamento da Actividade Industrial

Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27.11 - estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas

Portaria nº 464/2003, de 6 de Junho, Estabelece um novo regime legal para o exercício da actividade industrial

Portaria nº 789/2007, de 23.07

Portaria nº 790/2007, de 23.07

Portaria nº 791/2007, de 23.07

Portaria nº 1450/2009, de 28 de Dezembro - Taxas de inspecção higio-sanitária (alterações à Portaria nº 1703/2008 de 22 de Setembro).



## **SITES CONSULTADOS**

[www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html](http://www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html), Outubro 2010

[www.gpp.pt](http://www.gpp.pt), Outubro 2010

[www.idrha.min-agricultura.pt/produtos\\_tradicionais/index.htm](http://www.idrha.min-agricultura.pt/produtos_tradicionais/index.htm)

[www.ptqc.drapc.min-agricultura.pt/home.htm](http://www.ptqc.drapc.min-agricultura.pt/home.htm), Outubro 2010

[www.qualifica.pt](http://www.qualifica.pt), Outubro 2010

[www.qualivita.it](http://www.qualivita.it), Outubro 2010

[www.sagilab.com](http://www.sagilab.com), Outubro 2010

## **REVISTAS E LIVROS**

IDRHa, Soeiro A., (2004), “*Qualificação de produtos tradicionais e modos de produção*”.

Soeiro A., (2004), *Guia de Produtos de Qualidade*, Lisboa, Annual.

Soeiro A., (2005), *O bem que faz pelo bem que sabe*, Lisboa, Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas.

Soeiro A., (2006). *Produtos Qualificados, produtos antigos e respostas modernas*.

Soeiro A., (2009), *Qualificação de indicações geográficas e de denominações de origem: guia para apoio aos agrupamentos que pretendam solicitar o reconhecimento e protecção de um nome geográfica*, Qualifica.

## **RELATÓRIOS**

Naia P., Parreira C., Barros A., Nunes A., Coimbra M.A., (2000a), *Análise dos Ovos Moles de Aveiro*, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro;

Naia P., Parreira C., Barros A., Mendo S., Coimbra M.A., (2000b), *Análise da Massa de Ovos Moles de Aveiro– 2ª fase*, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro.

Naia P., Parreira C., Barros A., Alvelos H., Rocha S., Mendo S., Coimbra M.A., (2001), *Análise dos Ovos Moles de Aveiro– Ensaio químicos a massas de novos produtores, segurança alimentar, valor nutritivo, estimativa do conteúdo em colesterol, provas organolépticas*, realizado para a APOMA, Universidade de Aveiro.

Naia P., Silva J.F., (2004), *Caderno de Especificações dos Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida*”, APOMA.